IGP Ardèche rouge Chatus

Région	Vallée du Rhône / Ardèche
Appellation	Ardèche
Producteur	Vignerons Ardéchois
Contenance	75cl
Cépages	chatus
Temp. de service	18°
Durée de garde	5 à 10 ans

Accords avec familles de plats

BOEUF

FROMAGE

GIBIER

MOUTON/AGNEAU



Commentaire de dégustation

Sa robe soutenue grenat violacé évoluera vers le rouge sombre avec les années. Le Chatus est un vin complexe à forte expression aromatique où dominent les arômes de fruits surmuris (pâte de coing, figues, pruneaux à l'alcool), empyreumatiques (café, tabac) avec une touche de vanille et de cannelle. En bouche, c'est un vin puissant et structuré, riche en tanins, et d'une typicité racée.Servir à 18°C, quelques heures après ouverture. Il accompagnera à merveille les viandes rouges fortes ou en sauces, les fromages de chèvre ou de brebis mais également le chocolat noir. Le Chatus est un vin de garde par excellence. Il commence à s'exprimer à partir de 3 ans et donne toute son ampleur entre 5 et 10 ans.