

Pour accompagner ce mets

La Sélection de Jérôme Aké Bédà

*Sommelier de l'Auberge de l'Onde à St Saphorin
Meilleur sommelier romand 03-05*

«Bise Noire», AOC Montreux, 2009

Domaine des Châbles à Blonay

Vigneron: **Martial Neyroud**

Cépages: **Gamaret / Garanoir**

Robe rouge rubis aux nuances pourpres et reflets grenat. Viscosité marquée

1er nez complexe et intense s'ouvrant sur des arômes de petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis, myrtille, et mûres sauvages) puis, une pointe cétonique soulignée par un boisé fin prolonge la gamme aromatique.

A l'agitation du verre, **le 2ème nez** développe des notes épicées (poivre noir) ainsi que des senteurs de pruneaux et de confiture de mûres sauvages.

L'attaque est charnue et désorientante par sa fraîcheur.

L'évolution en bouche dévoile un corps ciselé sur une texture ample et un fruit gourmand au boisé parfaitement intégré.

En **milieu bouche**, une trame minérale équilibre subtilement des tanins nobles qui relèvent presque de l'orfèvrerie.

En **fin de bouche** le plaisir est renforcé par un fruité et un poivré très intenses qui prolongent la longueur de ce **divin nectar** qui escortera avec aisance des tagliatelles même déclinées en plusieurs versions.

Vin toute saison à avoir dans sa cave !

T° de service: 14°C / T° de dégustation : 15°C

