



COCHON VOLANT

## COCHON VOLANT A.O.P. 2018



**Amadurecimento:** Sem passagem por madeira

**Graduação Alcoólica:** 13,5%

Temperatura: 15 - 16°C

**Vinícola:** Château de Caraguilhes

Enólogo: Pierre Gabison

**Origem:** Boutenac-Corbières, França





Notas de Prova: Cor densa e profunda com reflexos violáceos na borda, sinalizando concentração e juventude. Nariz intenso e encantador, oferecendo aromas frutados de framboesa e groselha sustentados por uma pitada de cereja. A complexidade empresta certa maturidade a este vinho jovem. Ao paladar mostra-se sedoso com notas de framboesa esmagada e cereja. Os taninos fornecem uma ótima estrutura, reforçando o equilíbrio do vinho.



**Técnica de Vinificação:** Fermentação tradicional com mínima intervenção.



**Harmonize com:** Carnes frias e assadas, costeletas de cordeiro grelhadas, porco assado com ameixas, pato com azeitonas.