



Pays Malte

Région : Sous région :

Cépage(s): 70% Syrah, 30% Cabernet-Franc

Note de dégustation :

Jolie robe rouge grenat soutenue à reflets incarnats. Les arômes de fruits rouges (framboise confite) et noirs (mûre) dominent le nez et sont relevés d'épices (muscade, poivre), d'une touche de chocolat noir et d'un soupçon boisé bien intégrée à ce bel ensemble aromatique. La bouche offre dès l'entrée en matière une chaire juteuse et charnue. Les tanins sont soyeux et fondus dans une structure souple, ronde et le vin possède beaucoup d'ampleur. Les arômes complexes évoquent un caractère fruité presque

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

to ans dans une bonne cav



Plat de viande gouteuse mijotée ou confite (parmentier de canard, agneau de 7 heures, civet de biche). Plateau de fromages affinés (croute lavée ou persillée).

Commentaires du sommelier :

Inspiré de Philippe Villiers de l'Isle Adam, le 44ême Grand Maître de l'Ordre de St Jean, chevalier-guerrier, diplomate, religieux d'origine française et défenseur de Rhodes. En 1522, après 6 mois de siège et une résistance héroïque, il dut capituler face à Soliman le Magnifique et sa puissante armée ottomane. Le sultan, admirant les qualités exceptionnelles de Villiers, l'autorisa à quitter Rhodes librement avec ses chevaliers. En 1530, l'empereur Charles Quint lui offrit l'île de Malte où il débarqua avec ses chevaliers et y installa son Ordre. Vin rouge puissant, structuré et finement épicé. (12 000 bouteilles/an)



Puissance











