



Allure - AOP Bordeaux

La profondeur d'un grand Terroir.

Issu d'une sélection parcellaire de nos plus belles vignes, ALLURE incarne la vision traditionnelle du Domaine : révéler toute la noblesse du Merlot à travers un travail précis et respectueux.

Élevé en barriques de chêne français de deuxième usage, ce vin s'enrichit de nuances boisées subtiles sans jamais masquer la pureté du fruit. La patience de l'élevage affine les tanins, arrondit la matière et fait naître une texture soyeuse, d'une élégance rare.

Description :

Sous sa robe pourpre profonde, le nez s'ouvre sur des notes de mûre, de cerise noire et de vanille douce, relevées d'une touche d'épices et de réglisse. En bouche, la puissance se marie à la finesse : un vin structuré, charnu et persistant.

Accords / Moments :

ALLURE s'impose comme le compagnon naturel des viandes rouges grillées, des gibiers ou d'un fromage affiné. À partager lors de grands repas, ou à garder quelques années pour en savourer toute la profondeur.

Température de service :

Servir à 16–18 °C. À carafier si possible

Potentiel de garde :

À boire dès aujourd'hui ou à conserver 5 à 8 ans pour les amateurs de vins évolués.