

La Chaponière Rouge

Côtes de Toul · Laroppe 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Laroppe (Bruley)
APPELLATION	Côtes de Toul AOP — Lorraine
CUVÉE	La Chaponière — Rouge
MILLÉSIME	2023
CÉPAGE	Pinot Noir
DEGRÉ	12,5 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée La Chaponière rouge du Domaine Laroppe, un Côtes de Toul de Pinot Noir — souple et fruité.

Au nez

- Fruits rouges : cerise, fraise
- Note florale
- Légères épices, sous-bois

En bouche

- Souple et fruitée
- Tanins fins
- Finale fraîche

EN UNE PHRASE

Un Côtes de Toul rouge **souple et fruité**, sur la cerise et la fraise — la finesse du Pinot Noir lorrain.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir** — finesse et fruits rouges ; le cépage rouge du Toulais.

- **Terroir lorrain** — les Côtes de Toul, sur sols argilo-calcaires.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge convivial, sur les charcuteries, les volailles et les fromages.

À TABLE

- Charcuterie lorraine
- Volailles rôties
- Viandes blanches

FROMAGES

- Fromages doux

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Pâté lorrain et un verre à 15 °C. Le fruit et les tanins fins du Pinot Noir accompagnent la charcuterie sans la dominer.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
 - **Verre** — un verre à Bourgogne.
 - **Garde** — à boire sur le fruit, 3 à 5 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.