

Vicus — Les Tours

Vin de France · Moselle

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 Vicus — V. Barbier (Vic-sur-Seille)
CATÉGORIE	Vin de France (Moselle, Lorraine)
CUVÉE	Les Tours
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Les Tours du Domaine Vicus, un rouge de Vic-sur-Seille embouteillé en Vin de France — léger et fruité.

Au nez

- Fruits rouges : cerise, framboise
- Note florale
- Légères épices

En bouche

- Légère et souple
- Fruitée
- Finale fraîche

EN UNE PHRASE

Un rouge lorrain **léger et fruité**, sur les fruits rouges — la finesse du Pinot Noir de Moselle.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir** — fruits rouges et finesse ; le cépage rouge de la Moselle.
- **Terroir de Vic-sur-Seille** — val de Seille, sols argilo-calcaires du Saulnois.

Cuvée embouteillée en Vin de France ; en Moselle, les rouges sont issus du Pinot Noir.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge léger, idéal sur les charcuteries et les volailles.

À TABLE

- Charcuterie
- Volailles
- Viandes blanches

FROMAGES

- Fromages doux

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Assiette de charcuterie et un verre légèrement rafraîchi. Sa légèreté fruitée en fait un rouge de partage très facile.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 14 et 16 °C (légèrement rafraîchi).
 - **Verre** — un verre à Bourgogne.
 - **Garde** — à boire jeune, sur le fruit.
-

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