

Votre Coteaux à été dégusté voici leur  
commentaire.

### Coteaux Rouge - Veuve Doussot

Le coteaux s'ouvre sur une belle teinte rouge rubis aux reflets  
tuilés. Aspect dense avec un éclat vif. Le premier nez dégage des  
arômes de cerise noire et fraise confite avant de s'ouvrir sur des  
notes plus florales de rose capiteuse, violette intense et bouquet  
de lys. L'attaque est nette au contact franc. Matière fruitée  
croquante et pulpeuse, réglissée. Ensemble relevé par des tanins  
puissants et polis. Finale élancée et fraîche avec une nette  
sensation de matières sèches savoureuses. Ce vin séducteur et très  
agréable se mariera très bien avec des aiguillettes de canard,  
réduction de cerises griottes ou encore avec une viande grillée aux  
airelles.

