

## Château Sanctus

**CHÂTEAU SANCTUS 2005** - Ce vin rouge est un assemblage de cabernet sauvignon (50%) et de syrah (50%). Élevé en cuve d'inox pendant 12 mois, suivis de 12 autres en barriques en fûts de chêne, il est par la suite mis en bouteilles dans les caves du Domaine de Marmama (Caza du Nord, à 900m d'altitude). Le produit final est d'une finesse exceptionnelle avec une complexité et un équilibre très agréables au nez et à la bouche. Nous vous recommandons de servir Château Sanctus 2005 avec de la viande rouge (bœuf, agneau), de la viande de volaille ainsi que les fromages.

***Prix conseillé: 35 USD***

