

**ABBAYE DE VALMAGNE.
AOP LANGUEDOC GRES DE MONTPELLIER ROUGE :
CARDINAL DE BONZI BIO**

Cépages : 40 % mourvèdre, 30 % syrah, 20 % grenache, 10 % morrastel.

Dégustation : Robe rouge sombre, limpide, brillante. Nez intense, complexe, d'une belle harmonie sur des notes balsamiques, épicées (girofle) et confites (cassis).
Bouche dense, élégante et soyeuse.

Accompagnement : Filet de canard rôti aux amandes torréfiées et confit d'oignons au thym. Veau fermier au miel épicé, crumble de potiron aux pignons de pin. Filet de bœuf grillé à la réglisse, pomme au four et sa poêle de cèpes. Cochon noir fermier et son boudin aux noisettes et pommes confites.

