

CUVÉE RÉSERVÉE 2018 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

En agriculture biologique ce vin est un assemblage de cépages et de terroirs : la Syrah le Grenache et le Carignan sont chacun plantés sur des terroirs différents et complémentaires qui apportent une fraîcheur et une belle structure à ce vin. C'est un compromis entre la générosité sudiste et un équilibre sur la fraîcheur à chercher dans nos racines bourguignonnes.

Grenache Syrah Carignan

Accords mets et vins

Viande rouge, plats épicés mais l'accord ultime une moussaka dans les règles de l'art

Détails

Caractéristiques

Terroir : Des vieux Grenache et des plus vieux Carignan sur un terroir de Villafranchien exposés au Sud Est

Cépage : 60% Grenache 15% Syrah 15% Carignan

Vendange : Manuelles, tri à la vigne

Viticulture : Densité de plantation : 5000 pieds / has Taille : Gobelet pour les Grenaches Royat pour les Carignan et syrah

Vinification : Des vinifications simples sans technologies, des levures indigènes pour garder l'esprit de ce que l'on a dans les vignes. Un contrôle des températures permettant des extractions douces surtout en début de fermentation.

Élevage : Chaque parcelle ayant été vinifiée séparément l'assemblage se construit au fur et à mesure de l'élevage en fûts bourguignons de 3 à 6 vins.

Dégustation

Robe : Rouge pourpre

Nez : Arômes de fruits rouges et d'épices

Bouche : Riche fruitée et équilibrée

Finale : un vin dense et plaisant

Garde : 5 à 10ans

Température de service : 16°C



Plaisirs du vin
Agen