
DOMAINE LEDOGAR



Accords mets et vins

S'accordera principalement avec le bœuf, ainsi que les viandes rouges.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 14 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine Ledogar
Couleur : Rouge
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : AOP Corbières
Cépages : Grenache
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2018
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire, de grès et d'argile rouge
Cépage : 60% Grenache, 15% Carignan, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
Viticulture : Biologique
Vinification : Grenache et syrah vinifiés seuls contrairement au Carignan et Mourvèdre qui sont assemblés; les raisins sont triés, égrappés, puis foulés; fermentation alcoolique à 15° puis maîtrise des températures à 22°
Elevage : En cuve, sans sulfites, 2 à 3 soutirages pour clarifier le vin

Dégustation

Nez : Sur les épices
Bouche : Aromatique, sur les épices
Garde : 2 à 5 ans
Température de service : 16° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Au départ Cave coopérative, ce sont Xavier et Mathieu Ledogar, formant tout deux une nouvelle génération de cette famille de vigneron qui reconvertisent le Domaine en Cave particulière en 1998. Le vignoble d'une vingtaine d'hectares en appellation Corbières-Boutenac, est certifié biologique depuis 2009.

