

LE PUISATIER 2025 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin avec des notes de cassis, de poivre et d'épices une finale mentholée.

- Grenache
- Carignan
- Syrah

Accords mets et vins

Une belle côte de boeuf grillée ou un lard de cochon braisé avec sa purée de pomme de terre.

Détails

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets violets

Nez : Un premier nez expressif sur une aromatique de fruits rouges avec prédominance de la cerise qui évolue en deuxième nez vers le pruneau. Le caramel et les épices complètent cette gourmande aromatique..

Bouche : L'attaque est souple. la bouche est ample sur la cerise, le caramel s'invite en milieu de bouche et les épices comme le poivre blanc clôturent la dégustation.

Garde : La structure tannique permet d'envisager un potentiel de garde de 3 à 5 ans. Un vin qui gagne en rondeur avec le temps.

Température de service : Entre 12° et 16°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : Grenache, Carignan, Syrah

Vendange : Vendanges manuelles et mécaniques, éraflage.

Viticulture : Biologique

Vinification : Fermentation d'environ 10 jours avec remontages, pigeages et délestages.

Elevage : Elevage 6 à 8 mois en cuve.



Plaisirs du vin
Agen