
DOMAINE DES QUATRE PIERRES



Accords mets et vins

Ce rouge fruité s'accordera avec toute sorte de charcuterie, viande blanche et rouge et même avec du gibier.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Couleur : Rouge
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : Vin de France
Cépages : Syrah, Merlot
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2018
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : Syrah, Merlot, Cabernet Franc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Cuvaïsons courtes courtes et douces, macération carbonique avec cuvaïson de 5 jours pour la syrah et le merlot

Dégustation

Nez : Frais, sur les fruits rouges
Bouche : Fruité et gourmand
Température de service : 16° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

D'abord, il y a le domaine et son terroir, ensuite les cépages et enfin l'esprit de l'homme. Le tout forme un organisme vivant en perpétuel mouvement ou la Vie s'exprime librement. Le Domaine est situé à Aragon, en Cabardès, au nord-ouest de Carcassonne, sur les premiers contreforts du massif central, à la croisée des vents du sud et de l'atlantique. Deux terroirs le composent : argilo-calcaire sur roche-mère d'anciens fonds lacustres appelé "calcaire à alvéoline", et pour la cuvée El Pépé, du calcaire dur de Ventenac. Ces deux terroirs se situent à 300 mètres d'altitude dans un écrin de nature sauvage méditerranéenne.

