

---

## 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  
**Degrés** : 13 %  
**Primeur** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**Couleur** : Rouge  
**Région** : Languedoc Roussillon  
**Appellation** : Vin de France  
**Cépages** : Syrah, Merlot  
**Bio** : oui  
**Viticulture** : Biologique  
**Millesime** : 2019  
**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 Pèpé, du calcaire dur de Ventenac. Ces deux terroirs se situent à 300 mètres d'altitude dans un écrin de nature sauvage méditerranéenne.

