# **LES TERRASSES 2023 ROUGE**



#### Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les terrasses regroupent de jeunes vignes dont la fraicheur et la structure nous offrent un vin équilibré et fruité aux aromes de fruits rouges, de poivres et d'épices. Ce vin s'adapte à n'importe quelle circonstance de dégustation tout au long de l'année.

### Accords mets et vins

Fromages, grillades, salades, viandes rouges et blanches

#### **Détails**

## Caractéristiques

Terroir: Argilo calcaire

Cépage: Mourvèdre 40%, Carignan 30%, Grenache 30%

Vendange: Vendange mécanique

Viticulture : Les vignes sont taillées en cordon de royat afin de gérer la vigueur et donc la production. Le travail du sol est entièrement mécanique, épamprage manuel

lors du relevage des fils. L'apport d'engrais est organique

Vinification: Chaque vigne est vendangée et vinifiée séparement afin d'extraire le meilleur de chaque cépage. Dès la réception nous mettons les cuves au froid afin d'extraire la couleur, le fruit et les arômes plus facilement. Nous vinifions ensuite avec des délestages ou remontages journaliers autour des 21 à 24 degrés en fonction des dégustations de chaque cuve. Les derniers jours qui succèdent la coule et le pressurage nous rechauffons les cuves afin d'arrondir la bouche, d'équilibrer la structure et la puissance.

**Elevage :** Toute la vinification comme l'élevage se fait au cœur de cuve cimentées afin de maitriser les variations de température jusqu'à la mise en bouteille au printemps

## Dégustation

Robe : Cerise Nez : Mure, garrigue

**Bouche**: Epices, poivre noir, mure, cassis **Finale**: Tanins soyeux et persistant

Garde: Jusqu'à 5 ans

Température de service : 19 degrés

