

RENAISSANCE 2023 ROUGE MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

C'est un vin de plaisir avec une grande fraîcheur aromatique mais gardant tout de même la structure d'un vin de Faugères !

Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Schistes

Cépage : 45% Grenache, 24% Carignan, 16% syrah et 15% mourvèdre

Vendange : Manuelle

Viticulture : Agriculture Biologique

Vinification : Vinification parcellaire

Elevage : 6 mois de cuve inox

Dégustation

Robe : Belle robe sombre avec des reflets violines.

Nez : Le nez est expressif et nous rappelle les notes gourmandes du sud : violette, garrigue, mûre et réglisse.

Bouche : L'attaque est généreuse avec des arômes confiturés de fruits noirs et de café.

Finale : Ce vin développe ensuite des notes fraîches de thym et de cardamome verte.

Garde : 5 ans

Température de service : 16°C



Plaisirs du vin
Agen