

SCHISTE NOIR 2019 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cépages : Carignan – Grenache – Syrah

Beaucoup d'élégance sur cette cuvée qui exprime toute la finesse des carignans des schistes.

Le nez est précis sur la réglisse, le ciste, les fruits noirs.

En bouche, ce vin développe des notes plus capiteuses de garrigue, de coulis de groseille et de réglisse.

Très beau déroulement avec des tanins capiteux et enrobés.

Parfait compagnon entre autres du carré d'agneau ou d'un filet mignon de porc aux olives.

Degré d'alcool indiqué sur l'étiquette : 14,5°

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage en cuve inox.

Accords mets et vins

A servir sur du thon à la basquaise ou un filet de bœuf au poivre.

Détails

Dégustation

Robe : Sombre, profonde

Nez : Le nez est précis sur la réglisse, le ciste, les fruits noirs.

Bouche : En bouche, ce vin développe des notes plus capiteuses de garrigue, de coulis de groseille et de réglisse. Très beau déroulement avec des tanins capiteux et enrobés.

Garde : 5 ans

Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Schiste Noir

Cépage : 45% Carignan – 35% Grenache – 20% Syrah

Vendange : Manuelle

Viticulture : Troisième année de conversion

Vinification : Pas de barrique seulement cuve inox pendant 6 mois

Elevage : 6 mois de cuve inox



Plaisirs du vin
Agen