

UN AIR DE FAMILLE 2025 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Des notes de cerises griottes et de framboise, d'olive noire, de cacao et de garrigue. Une finale rafraichissante de menthe poivrée et de réglisse.

Accords mets et vins

Grillades, Tournedos de boeuf, piperade.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Calcaire

Cépage : 100 % Grenache

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Cuvaison de 4 semaines avec remontages et pigeages

Elevage : 10 mois en cuve

Dégustation

Robe : Rubis

Nez : Un premier nez aromatique dominé par les fruits rouges comme framboise et cerise. le deuxième nez ouvre sur l'amande fraîche.

Bouche : L'attaque est souple, sur le fruit rouge. Une sucrosité domine le milieu de bouche. La finale est plutôt longue et épicée. Sa structure tannique permet d'envisager une capacité de garde de 3 à 5 ans.

Finale : Une belle finale rafraichissante grâce à des tanins présents qui laissent place ensuite à des notes de menthe poivrée, poivre blanc et réglisse

Garde : 10 ans

Température de service : Entre 12 et 18°



Plaisirs du vin
Agen