
Domaine de l'Estagnol rouge
Appellation d'Origine Contrôlée Minervois

♥ **ORIGINE ET TERROIR :**

*Vinifié par l'Union des Celliers Jean d'Alibert
Terrasses quaternaires anciennes et zones d'altitude du
petit causse avec des terroirs calcaires sous climat médi-
terranéen semi-aride, à hiver tempéré.*

♥ **CÉPAGES :**

60% Syrah - 40% Grenache

♥ **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**

*Parcelles de syrah et de grenache sélectionnées.
Vendanges récoltées à maturité optimale. Égrap-
page de la totalité des raisins. Vinification courte 5
à 6 jours. Un pigeage par jour, avec contrôle des
températures de fermentation. Après décuvage et
pressurage pneumatique les vins sont conservés
dans des chais climatisés.*

*Mise en bouteille 18 mois après la vinification, éle-
vage en cave à température régulée à 16°C.*

♥ **DÉGUSTATION :**

*Belle couleur rouge soutenue aux reflets rubis. Déve-
loppe des arômes de fruits des bois, et de fruits
rouges. Sa bouche veloutée et soyeuse, est souple,
avec en fin, une pointe d'épices.*

♥ **CÔTÉ CUISINE :**

*Souple, fruité, ce vin révélera toute sa finesse servi
à température, pouvant accompagner toutes viandes
rouges rôties ou en sauce. Son style lui permet éga-
lement d'être servi légèrement rafraîchi. Dans ce
cas, c'est le compagnon idéal pour les grillades,
brochettes et volailles rôties.*

Température de dégustation 17 - 18°C.

