
Languedoc Rouge
Appellation d'Origine Contrôlée

♥ **ORIGINE ET TERROIR :**

Terrasses quaternaires anciennes et zones d'altitude du petit causse avec des terroirs calcaires sous climat méditerranéen semi-aride, à hiver tempéré.

♥ **CÉPAGES :**

60% Grenache - 40% Syrah

♥ **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**

Parcelles de syrah et de grenache sélectionnées. Vendanges récoltées à maturité optimale. Égrappage 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, élevage en cave à température régulée à 16°C.

♥ **DÉGUSTATION :**

Belle couleur rouge soutenue aux reflets rubis. Développe 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, carpaccio de boeuf, fajitas, escargots au beurre persillé. Son style lui permet également d'être servi légèrement rafraîchi. Dans ce cas, c'est le compagnon idéal pour les grillades, brochettes et volailles rôties.

Température de dégustation 13 - 15°C.

Un vin goûteux dès maintenant, à boire avant deux ans.

