

# LA TÊTE AILLEURS



**IGP Pays d'Oc | Millésime 2024**

## Cépages



Syrah



Merlot



## Histoire

De nos jours, le vin rouge se boit en toutes circonstances, à température, frais même. L'essentiel est le plaisir dès la première gorgée.

Sentiment bienfaisant, instant de bien-être, c'est votre vin rouge des instants à partager... Ne restez plus dans vos songes !

Fermez les yeux, laissez-vous emporter : la tête ailleurs, les yeux dans les étoiles !



## Terroir

Argilo-calcaire

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



## Vinification

Vendanges de nuit pour conserver la fraîcheur du fruit.

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours, puis macération traditionnelle pendant 20 jours.

Remontage, pigeage doux, micro-oxygénation sous marc.

Fermentation malolactique.

Décuvage et pressurage.

Dégustation, assemblage.



## Dégustation

Des notes de fruits rouges confiturés tels que la mûre et cassis - dominant le nez et s'invitent en bouche. La rondeur de cet assemblage révèle des notes de réglisse. Ce vin gourmand s'accompagne d'exotisme subtil par ses notes de coco et chocolat.



## Accords mets & vins

Accompagnera à merveille vos couscous, poulet sauce aigre douce ou parmentier de canard.



## Récompenses

**Argent** - Concours Général Agricole de Paris 2025



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.