



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépages



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

Or - Concours des Vinalies Occitanie 2025

Or - Concours Elle à Table 2025

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2025

Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.