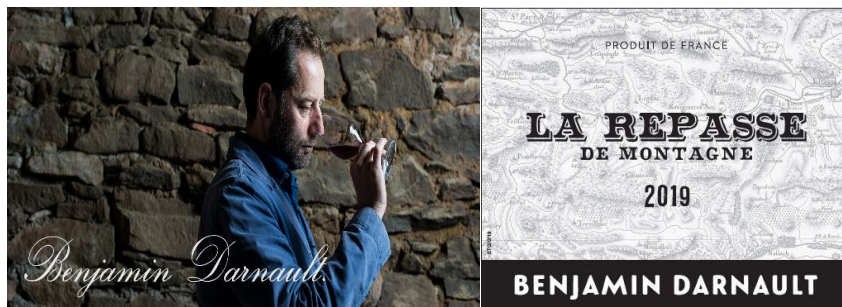


Benjamin Darnault La Repasse



La Repasse permettant à la fois la remontée d'un fruit pur et frais tout en gardant la patine et la plénitude d'un vin élevé.

"Le vin est la partie intellectuelle d'un repas, les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle."
Alexandre Dumas



Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Degré : 14%

Cépages : Grenache / Syrah / Carignan

Terroir : Sols granitiques des Fenouillèdes (66)

Conduite de la vigne : En Gobelet.

Mode de vinification : Repasse d'un vin de 2019 sur un marc de 2020, mais ce n'est pas si simple (et trop long pour une fiche technique...) !

Elevage : Cuve béton.

Notes de dégustation :

Robe pourpre très sombre, limite opaque, profond et dense.

Nez discret, genre brun ténébreux, sur des notes de fruits noirs (prune), d'encre et de tabac gris.

La bouche est très ample avec une matière dense et soyeuse, très intense. Gustative, la salinité est très marquée, la finale est plus virile avec des tanins à la fois fermes et doux, mûrs et profonds.

Sur la finale, la salinité revient avec des arômes de tabac et de cendres. .

En accord :

Sur biche, canard, agneau, côte de bœuf...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : 5 à 7 ans