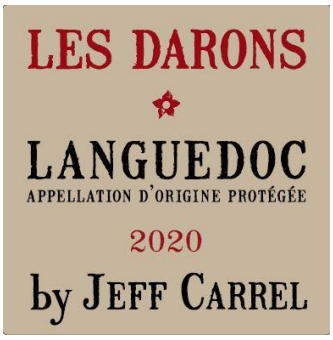
# by Jeff Carrel
# **Les Darons**




***Les Darons signifient «les pères », une cuvée qui se veut représentative de l'Ouest du Languedoc : le vignoble français le plus au sud de l'hexagone, basé essentiellement sur le Grenache implanté sur les sols argilo-calcaires.***

**Appellation :** AOP Languedoc
**Millésime :** 2020
**Degré :** 14,5%
**Cépages :** 75% Grenache / 5% Carignan / 20% Syrah

**Terroir :** Argilo-calcaire, lacustre et à éclat (Minervois 8%), sableux (La Clape 43%), sur gypse (Talairan, Corbières 27%), Argilo-calcaire (Roussillon 22%).

**Conduite de la vigne :** Grenache et Carignan ; en majorité vendange manuelle / Egrappées foulées / Assemblées en raisin si possible avec une partie vendanges entière / Macération pré-fermentaire / Extraction par pigeage.
Syrah, vendange mécanique / Macération pré-fermentaire / Extraction par pigeage et remontage.

**Elevage :** En cuve béton après assemblage.

**Notes de dégustation :**
Ce rouge est magnifiquement parfumé avec des notes de cerises douces et des framboises noires entremêlées d'épices généreuses, de violettes confites et de poivre moulu.
Il est élégant et soyeux en bouche, avec une belle pureté et un style franc et charmant.

**En accord :**
Pour une cuisine de tous les jours et en magnum le week-end…

**Conseils :**
Servir entre 15 et 18°C
Garde conseillée : 7 à 8 ans