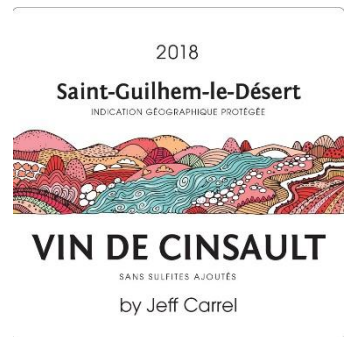


by Jeff Carrel Vin de Cinsault



Dans la haute vallée de l'Hérault existent encore de vieilles vignes de Cinsault, des raisins gorgés d'un jus frais et fruité. Vendangés à la main, bien mûrs, vinifiés sans sulfite avec délicatesse.

"L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre."

Aristote



Appellation : IGP Saint-Guilhem-Le-Désert

Millésime : 2019

Degré : 14%

Cépages : 100% Cinsault

Terroir : Sol calcaire / Vieilles vignes dans la haute vallée de l'Hérault.

Conduite de la vigne : Gobelet palissé.

Mode de vinification : Récolte manuelle / Egrappé / Fermentation à 20-22°C naturelle / Extraction par pigeage / Sans sulfites ajoutés.

Elevage : Sur lies pendant 3 mois, en vin clair pendant 6 mois.

Notes de dégustation :

Robe pourpre sombre.

Nez gourmand dans un esprit de fruit noir et de havane.

Bouche ronde et pleine, on ressent les tanins veloutés.

En accord :

Fromage de chèvre frais, volailles rôties...

Conseil :

Servir entre 14 et 16°C

Garde conseillée : 5 à 8 ans