

## Patte de Velours

AOP LANGUEDOC Rouge 2022



**Assemblage :** Grenache et Syrah

**Vinification :** Vendanges mécaniques nocturnes fin septembre. Egrappage, foulage puis mise en cuve pour une macération et fermentation sous contrôle de température. Décuvage et pressurage pneumatique.

**Terroir :** Les vignes sont sur le domaine de la Coulette, versant Est d'une colline aux sols rouges sablo-graveleux, altitude 80m.

**Notre agriculture est raisonnée, label HVE.**

**Dégustation :** Expressif et frais sur des notes de confiture de fraises, d'eucalyptus et de cèdre. La bouche est ronde, pleine et charnue. Que du velours.

**Conseils gastronomiques :** A savourer sur une viande blanche cuisinée, des légumes en ratatouille ou simplement un barbecue. Convient aux viandes rouges ou et poissons type Thon ou Espadon.

Température idéale de service 10 à 12°C.



Médaille d'Or 2022 Concours Terre de Vins