

Patte de Velours

AOP LANGUEDOC Rouge 2023



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 cacao, réglisse, kirsh et cerise. La bouche est veloutée aux tanins denses. 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