Les Terres d'Armelle, Languedoc-Roussillon, France

Affranchie 2017

IGP Coteaux de Béziers





Informations

Couleur : rouge Taux alcool : 14,5 % Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

50 % Syrah 50 % Carignan



Terroir

Localisation: anciennes terrasses villafranchiennes Type de sol: argilo-sablo-limoneux Vieilles vignes pour le Carignan



Viticulture

Agriculture biologique (certifiée Ecocert) Vendanges manuelles



Vinification

Eraflage total

Vinification à 25° C pour préserver les arômes et le fruit Remontage et pigeage au pied pendant 4 semaines pour extraire les arômes

Elevage de 12 mois en fûts (1/3) et en cuve inox (2/3 %)



Service

17 à 18° C

A carafer de préférence



Garde

5 à 10 ans



Accord

Viande rouge Gibiers Plats mijotés

Fromages affinés



Dégustation

Ce vin à la belle robe d'un rouge prononcé s'exprime sur des arômes de fruits noirs et de garrigue. La bouche est onctueuse et suave avec des tanins fondus. On y retrouve les saveurs épicées détectées au nez. La finale est douce et féminine. C'est un vin harmonieux, à la fois concentré et puissant et ample et souple.

LES BOUCHES ROUGES



WINE . FOOD . MORE