

La Grange de Quatre Sous, Languedoc-Roussillon, France

Cuvée Garsinde 2018

IGP Pays d'Oc



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 14,5%

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

60 % Malbec

25 % Syrah

15 % Cabernet Franc



Terroir

Localisation: Assignan

Type de sol: argilo-calcaire profond autour de la maison et derrière le village

Âge des vignes: 18 à 20 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifiée Ecocert)

Rendement de 40 hl / ha

Vendanges manuelle dans des cagettes de 20 kg



Vinification

Eraflage

Fermentation de 25 jours avec levures indigènes dans une cuve en acier émaillé

Elevage de 12 mois en cuve inox



Service

16 à 18° C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Tajine de bœuf et des pruneaux

Pièce de boeuf grillée



Dégustation

Doté d'une belle robe d'un rouge sombre, ce vin dévoile des arômes de cassis, de mûre écrasée et de pruneau avec des notes épicées (régλισse et poivre). La bouche est corsée, dense et suave. Elle est rehaussée par une belle acidité. C'est un rouge vif à boire dans sa jeunesse !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE