

Les Terres d'Armelle, Languedoc-Roussillon, France

Affranchie 2021

IGP Coteaux de Béziers



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 14,5 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Syrah



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 14 mois en fûts



Service

17 à 18° C

A carafes 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