

DENIS

IGP Saint Guilhem le Desert

INFORMATION

Appellation : IGP Saint Guilhem le Desert

Cépage : Chenanson

Alcool : 14%

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles en caisses, tri à la vigne et à la cave si besoin
Macération carbonique on encuve les baies entières, ni foulées, ni égrappées dans une atmosphère riche en gaz carbonique Une fois cette phase de macération achevée (10 à 12 jours), les raisins sont pressés et la fermentation alcoolique peut se terminer normalement
Elevage 12 mois en fûts de chêne français et 3 mois en cuves pour permettre l'harmonisation des assemblages

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo limoneux

Climat : Méditerranéen humide et frais

DÉGUSTATION

Œil : Robe grenat

Nez : Un nez expressif aux notes de pétale de rose, de camphre, confiture de mûres, de tabac blond et de girofle

Bouche : Une bouche épicée, avec des notes de cerise, qui a de l'ampleur et une belle rondeur Un vin de caractère et original qui ne vous laissera pas indifférent

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°C

Accords mets et vins : Le vin idéal qui accompagnera l'apéritif avec vos planchas de jambon corse et vos poivrons rouges. Vous pouvez aussi le déguster en accompagnement d'un tajine de pruneaux, d'un poulet rôti au paprika ou encore d'une belle pièce de viande braisée.

Garde : Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées entre 5 à 7 ans