

Les Plos - Grande Réserve

AOP

INFORMATION

Appellation : Cabardès

Cépage : Syrah /
Cab.Sauvignon

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Raisins triés puis foulés. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours à 6°C. Fermentation à 28°C en cuves inox. Remontages quotidiens et pigeages manuels. Durée de cuvaison : 35 jours. Fermentation malolactique.

Maturation : 12 mois en barriques de chêne de 225 l (1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins et 1/3 de trois vins). Soutirage des barriques, puis 12 mois en cuve béton.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1,5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire

Climat : Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe sombre mais limpide, qui invite à la dégustation.

Nez : Arômes de tabac, d'épices, de petits fruits rouges et notes de moka.

Bouche : Bouche souple, finale persistante. Vin structuré aux tannins doux et ronds, avec des notes grillées et vanillées. Agréable fraîcheur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°C

Accords mets et vins : A boire sur des plats de caractère, viandes en sauces, etc...

Garde : A boire dès à présent ou durant les 8 prochaines années.