

# Les Plos - Réserve Rouge

AOP

## INFORMATION

---

**Appellation :** Cabardès

**Cépage :** Cab-Franc, Syrah

**Alcool :** 13.5%

**Certification :** Vin bio à partir du mill 2021

**Bio :** Oui

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Raisins triés puis foulés. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours à 6°C. Fermentation à 28°C en cuves inox de 300 hl. Remontages quotidiens. Durée de cuvaison : 30 jours. Fermentation malolactique.

Elevage : 12 mois pour 30 % en barriques de 225 l et 70 % en cuves ciment avec micro oxygénation.

## 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 :** Une robe pourpre, teintée d'un bel éclat!

**Nez :** Un vin « droit dans ses bottes », belle expression de la fraîcheur du terroir qui se caractérise par des arômes de fruits rouges intenses relevés par des senteurs épicées.

**Bouche :** Une matière tout en équilibre enveloppée de tanins très fins.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-18°C

**Accords mets et vins :** A boire sur le poulet du dimanche, ou sur une jolie viande rouge grillée.

**Garde :** A boire dès à présent, ou durant les 5 prochaines années.