

LA CUVÉE DES CIGALES ROUGE 2024

BORIE LA VITARÈLE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

La Cuvée des Cigales est un vin d'authentique, élaboré à partir de cépages emblématiques du Languedoc : le Cinsault et le Grenache. Prélevés sur différents terroirs du domaine, Ces deux cépages tout en rondeurs, nous donne un vin de terrasse, un verre rafraîchissant ou explose les arômes de fruits et de garrigue.

Accords mets et vins

Apéritif (planche de charcuteries), viande grillée

Détails

Degrés : 13,5 %
 Packaging : carton de 6
 Nom du Vigneron : Cathy Izarn
 Theme : Vigneresses!
 Domaine : Borie La Vitarèle
 Région : Languedoc Roussillon
 Appellation : IGP Pays d'Hérault
 Couleur : Rouge
 Millésime : 2024
 Viticulture : Biologique
 Bio : oui
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Cinsault, Grenache

Caractéristiques

Terroir : Galets roulés
 Cépage : Grenache 50% - Cinsault 50%
 Vendange : Manuelles
 Viticulture : Biologique
 Vinification : Infusion
 Elevage : 6 mois cuves bétons

Dégustation

Robe : Rubi
 Nez : Un nez délicat de fruits rouges (fraise, framboise) et d'épices.
 Bouche : Une bouche où l'on croque à toute la gourmandise du fruit
 Finale : Une finale fraîche sur l'eucalyptus et la framboise
 Garde : 3 ans
 Température de service : 16°-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Entouré par 60 ha de bois de chênes et de garrigues, Borie La Vitarèle, c'est 18 ha de vignes cultivées en bio et biodynamie depuis 1999. Le respect des différents terroirs et la vinification avec des levures indigènes donnent des vins uniques, reflets de la musique du lieu sur lesquels ils ont été produits. Des vins allant de la gourmandise à la puissance des grands crus.

