

RÉSERVE D'O 2022 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Assemblage de Syrah, Grenache et Cinsault, élevé 16 mois en béton, barriques et amphores. Ce vin profond et élégant révèle toute la complexité du terroir d avec une pureté remarquable, des notes minérales et une structure ciselée. La quintessence du domaine.

Accords mets et vins

Viande rouge, civet, bœuf bourguignon, coq au vin.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire très caillouteux

Cépage : 45% Syrah, 45% Grenache, 10% Cinsault

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Traditionnelle, levures indigènes et macération courte de 20 jours

Elevage : Cuve inox, béton, barriques cigares et amphores pendant 16 mois

Dégustation

Robe : Rouge grenat intense

Nez : Fruits rouges et noirs profonds

Bouche : Élégante, patinée, complexe et profonde sur les fruits rouges et noirs et une fraîcheur mentholée en finale, sur des tanins soyeux et fondus.

Finale : Fraiche et déroutante

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 16°-18°



Plaisirs du vin
Cahors