



Félicité - Rouge

AOC Languedoc - Pézenas

Appellation : AOC Languedoc - Pézenas

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan

Cuvée : Félicité

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Rendement : 30 hl/ha

Degré : 14,5°

Sol : Banquettes du Miocène (argilo-calcaire),
graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vendange : Manuelle, dans des caquettes de 10kg

Vinification : Macération raisins entiers à chaud sur le carignan, traditionnelle sur la syrah et le grenache

Elevage : 12 mois en barrique de 1 à 4 ans en chêne français

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Ceil : Robe grenat, intense et brillante

Nez : Réglisse, poivre puis café et cacao

Bouche : Dense, puissante avec une finale très veloutée

Service

Temps de service : Entre 15° et 18°

Garde : 10 ans

Accords mets et vins : Carré d'agneau, charcuterie corse