

ROUGE
VDP de l'Hérault
2005

FICHE TECHNIQUE

Rouge léger vinifié en macération traditionnelle

CEPAGES et RENDEMENTS : carignan sur terroir argileux (20%) à 50hL/ha
syrah sur terroirs calcaires (30%) à 20hL/ha
cinsault sur terroir argileux (50%) à 40hL/ha

ELABORATION : carignan en gobelet vendangé à la main avec tri à la vigne,
syrah et cinsault vendangés à la machine
égrappage et foulage
macération traditionnelle de 7 à 14 jours entre 22 et 28°C en cuves séparées
séparation des presses à 1.5 bar
élevage en cuve résine
collage à la gélatine
vin légèrement filtré sur plaques à la mise

CONDITIONNEMENT : en bag in box (3, 5 ou 10 L)

A LA DÉGUSTATION : robe rouge vif à reflets framboises
nez fruité et épicé, notes de poivre et de caramel
en bouche, souple à l'attaque, fruité, gouleyant.

CONSEIL DE DEGUSTATION : consommer entre 16 et 18°C, sur une cuisine variée, grillades, daubes...
charcuteries et fromages.
vin à boire dès cette année.