



LES GARRIGUETTES / ROUGE

CÉPAGES

50% GRENACHE NOIR, 30% SYRAH NOIR, 20% CINSULT

TERROIR ARGILO-CALCAIRE ET DE GRAVETTE SUR COTEAUX AVEC PLUSIEURS EXPOSITIONS.

ÂGE DES VIGNES : EN MOYENNE 20 ANS.

VENDANGE MÉCANIQUE.

VINIFICATION EGRAPPAGE, PAS DE FOULAGE.

PRÉFERMENTATION À FROID.

FERMENTATION (LEVURES INDIGÈNES) PENDANT 4 SEMAINES ENVIRON.

MACÉRATION D'UNE DIZAINE DE JOURS MAXIMUM.

ELEVAGE DE 10 MOIS EN CUVE BÉTON SUIVI DE LA MISE EN BOUTEILLE AVANT L'ÉTÉ.

RENDEMENT 40 HL/HA.

ALLIANCES GASTRONOMIQUES CONFIT DE CANARD, BŒUF CAROTTES, GRILLADE DE VIANDE ROUGE, STEAK AU POIVRE, CUISSOT DE SANGLIER, CHEVREUIL, GIBIER, FROMAGES.

DÉGUSTATION ROBE : POURPRE

NEZ : INTENSE ET SUBTIL, FRUITS NOIRS, CASSIS, GRIOTTE, MÛRE, LAURIER, FRAISE DES BOIS, HERBES DES GARRIGUES, CANNELLE ET RÉGLISSE

BOUCHE : ATTAQUE FRAÎCHE. ON RETROUVE LES FRUITS NOIRS, PUIS L'ACIDITÉ EN MILIEU DE BOUCHE. TANINS INTENSES BIEN ASSIMILÉS.

DE LA PUISSANCE BIEN DÉFINIE.

À SERVIR ENTRE 15 À 18°C.

LANGUEDOC, APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ, SCEA DOMAINE DE COURSAC
15 CHEMIN DU CHÂTEAU D'EAU, F30260 CARNAS, PRODUIT DE FRANCE

