

Cuvée Colbert 2007

AOC Coteaux du Languedoc
rouge
Grés de Montpellier



www.flaugergues.com

La Cuvée Colbert : vin de prestige, avec un assemblage des meilleures parcelles pour un élevage en barriques. Alliance de la structure, de la rondeur et du fruit.

Cépages : syrah 60 %, grenache 30 %, mourvèdre 10 %

Age des vignes : 27 ans

Rendement : 35 Hl / Ha

Vinification :

Récolte manuelle, longue cuvaison de 4 à 6 semaines à 28°- 30°C.

Elevage de 12 mois en barriques puis 8 mois en cuve.

Mise en bouteille au Château



Dégustation

Robe : Couleur rouge profond.

Nez : Riche et complexe de garrigue et fruits rouges, soutenu par des notes boisées et épicées.

Bouche : Puissant avec des tanins soyeux et amples, très longue persistance terminant sur des notes torréfiées.

Suggestions : A boire impérativement carafé à l'avance à 18°C, Ce vin de grande expression s'épanouira sur 7 à 8 ans.

Accompagne viandes rouges en sauce, gibier et autres plats raffinés.