

Cuvée Les Comtes 2008

AOC Coteaux du Languedoc rouge

Nouvelle Cuvée hommage d'un fils à son père.
En effet Henri prend sa retraite et Pierre le fils reprends le flambeau
Mis en marché été 2007

La Cuvée Les Comtes : un vin rond et fruité, tout en souplesse. Une structure bien équilibrée pour raconter et re-découvrir sans gêne les vins du Sud.

Cépages : grenache 70 %, syrah 15 %, mourvèdre 15 %

Age des vignes : 20 ans

Rendement : 40 Hl / Ha

Vinification :

Récolte mécanique, vendange égrappée, cuvaison de 3 semaines à une température entre 25°C -26 °C, élevage des vins de goutte pendant 9 mois.



Dégustation :

Robe : Couleur pourpre

Nez : Intense et complexe avec notes d'épices et petits fruits rouges

Bouche : Ronde et ample, arômes de fruits rouges confits, bel équilibre fruité et épicé.

Suggestions :

Peut se boire jeune, évoluera favorablement durant 2 ans, accompagne les grillades, les volailles et les fromages moyennement forts, Cantal et Brebis.