

Cuvée Sommière 2007

AOC Côteaux du Languedoc rouge Terroir La Méjanelle

La Cuvée Sommière : vin de caractère, il est la pure expression du terroir et des cépages (sans élevage en barriques). Force, concentration, complexité.

Cépages : mourvèdre 20 %, syrah 30 %, grenache 50 %

Age des vignes : 18 ans

Rendement : 45 Hl / Ha

Vinification :

Récolte mécanique, vendange égrappée.

Cuaison longue de 4 semaines à 28-30°C.

Elevage des vins de goutte pendant 18 mois.



Dégustation

Robe : Couleur rouge sombre

Nez : Très joli nez riche et complexe aux senteurs méridionales.

Bouche : Texture ample et structurée avec des tanins présents, très longue persistance en bouche, notes de lauriers et de réglisse.

Suggestions :

Vin de caractère puissant qui s'épanouira sur 4 à 6 ans, mais que l'on appréciera dès maintenant. A boire à 16°-18°C carafé sur des viandes en sauce, une daube de taureau et autres plats corsés.