

La Plantaurel

Cuvée 2019 75 cl



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Terroir : Montégut Plantaurel, Lieu-dit « Les Serres », altitude 300 m.

Vinification : Pré-fermentation à froid pour l'expression du fruit, macération 15 à 20 jours, extraction douce par remontages et pigeages.

Élevage : Durée 12 mois, $\frac{1}{4}$ cuve inox, $\frac{3}{4}$ en fûts de 2 ou 3 vins.

Dégustation : Robe intense d'un beau rubis brillant. Nez à la fois profond et déjà expressif. La palette aromatique est composée d'un fond de fruits rouges et noirs plutôt mûrs, ainsi que d'une touche d'épices douces qui s'accommodent bien d'un boisé discret. L'attaque est souple, la bouche est instantanément ronde et fruitée, portée par un bon équilibre des saveurs.

On appréciera enfin et surtout la fraîcheur et la sève de ce vin qui persiste dans une longue finale. Ce vin si élégant est le fruit de nos meilleures parcelles de Cabernets et de Merlot et du plus grand soin apporté à son élevage.

Garde 5 ans et +

Accords Mets-Vins Gourmands : Viandes rouges, côtes de boeuf, magrets de canard, gibiers rôtis, gigots de chevreuil ou cuissots de cerf.

Servir à 18°C, 19°C.

Cépages :

