

Les Dolines Rouge

Cuvée 2020 75 cl



Terroir : Montégut Plantaurel. Altitude de 350 m. Terrasse moyenne de l'Ariège. Coteaux argilo calcaire.

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

Élevage : Durée 9 mois, en barriques bordelaises (225 l) d'un vin.

Dégustation : Robe opaque, violacée, cerise noire, poivre gris. Volume, fraîcheur, bel équilibre sur des tannins enrobés. Le nez est riche et dominé par des notes de fruits noirs et de romarin, puis d'épices comme le poivre blanc ainsi que des notes de sous-bois et un soupçon de truffe. La bouche est équilibrée et souple avec des tanins fins et serrés sur des notes de fruits noirs. C'est un vin noir étonnant de fraîcheur.

Garde 5 ans

Accords Mets-Vins Gourmands : Canard aux olives, civet de canard, tajines.....Viandes rouges. Servir de préférence carafé à 19-20°C.

Cépages :

