

# Les Vignals

## Cuvée 2016 75 cl

### -Or Féminalise-

**Terroir :** Montégut Plantaurel, Lieu-dit « Les Vignals », altitude 350 m.

**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) 1/2 neuves et 1/2 de 2 ou 3 vins.

**Dégustation :** La robe est colorée, d'un beau rouge grenat.

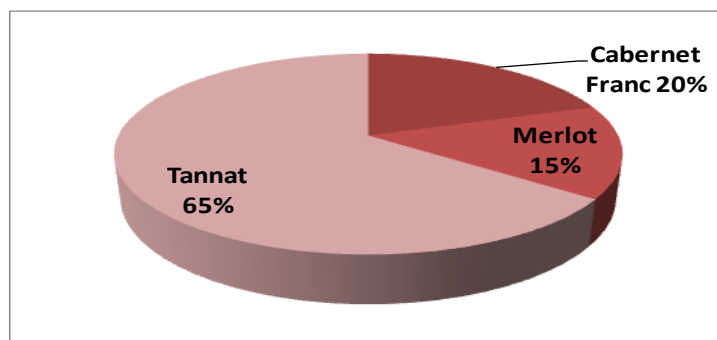
Le nez est présent et déjà bien ouvert.

On ressent les fruits mûrs : fruits à noyaux (cerises et prunes à l'eau de vie), accompagnés d'une touche de cacao et de réglisse, sur un fond de sous-bois frais. L'ensemble est enveloppé d'un agréable boisé aux nuances toastées. La bouche est pleine, bien équilibrée, suffisamment corsée et charpentée pour illustrer sa tenue. La finale est épicée, toujours originale au caractère affirmé. Le vin qui révèle le mieux notre terroir.

**Garde 6 ans et +**

**Accords Mets-Vins Gourmands :** Jeune, ce vin s'accommodera de viandes rouges rôties : bœuf et magret voire de certains gibiers rôtis : cerf, chevreuil. A maturité, il devrait parfaitement accompagner tous gibiers à plumes ou à poils cuisinés, voire en sauces au vin avec, pourquoi pas, quelques champignons (morilles, truffes...). Servir à 18°C, 19°C.

**Cépages :**



**Médaille d'Or  
au Concours  
des Féminalise  
2021**

