



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



>



## 6 Bouteilles 75cl - DOMAINE DE LESCURE - Vin Rouge - Cuvée « A l'avenir ... » 2015

Fabricant : Domaine DE LESCURE

Modele : -

DOMAINE DE LESCURE - Vin Rouge - Cuvée « A l'avenir ... » 2015

2012 : Médaille d'Or au Concours des Vins de Macon 2012

Médaille d'Argent au Concours des Vins du Sud Ouest 2012

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2012

"Coup de Coeur" Guide Hachette 2013

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

100% Négrette

TERROIR

Vin issu de vignes qui sont plantées sur un sol composé en grande majorité de boubène avec certaines parcelles qui sont des sols de graves constitués de nombreux cailloux et graviers en surface et d'argile en profondeur.

La conduite du vignoble est raisonnée, Fabien Cardetti traite au plus rapproché des pluies en variant les cadences en fonction de la pression maladie. Les vignes sont totalement enherbées avec sous le cordon une bande désherbée chimiquement pour l'instant. Sur une partie du vignoble nous avons mis en place depuis 2010 « la confusion sexuée » (évit les insecticides contre le vers de grappe) sur un ilot (8 HA) cela fonctionne très bien.

VINIFICATION

La détermination de la date de vendange est très importante pour avoir une bonne matière première. Les vendanges sont mécanisées, machine à vendanger, tombereau avec vis sans fin pour vider dans l'éraffoir fouloir. Ensuite la vendange est acheminée par une pompe à marc directement dans les cuves, par des tuyaux rigides installés dans la cave. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée pendant 24 heures dans la cuve inox de fermentation. Le moût est ensuite levuré, régulé en température 28 - 30 °C afin d'extraire le maximum d'arôme. Le temps de cuvaison est déterminé selon la dégustation environ 10 à 15 jours. Après le décuvaage, la fermentation malolactique s'enclenche naturellement.

L'élevage dure entre six et huit mois en cuves inox. Ensuite, il est conditionné et commercialisé.

DEGUSTATION

Un nez riche et complexe : Les arômes de violette, les épices, le fruit croquant...En bouche on aura de la complexité des arômes de fruit rouge mûr.

La température de service est selon vos goûts, un peu fraîche 14 °C à 18 °C.

ACCORDS GOURMANDS

"A l'Avenir..." est à marier avec des plats divers même épicés, différents fromages, des desserts à base de fruits noirs ou de chocolat.

CONDITIONNEMENT

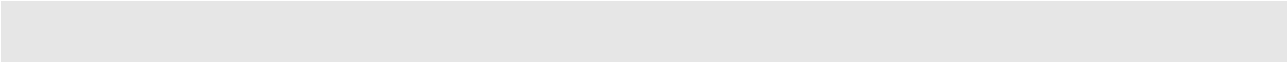
Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €45.60**



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



*Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 21 août 2017*