



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



## 6 Bouteilles 75cl - DOMAINE DE LESCURE - Vin Rouge - Cuvée « Comme avant ... » 2014 Elevé en Fût de Chêne

Fabricant : Domaine DE LESCURE

Modele : -

DOMAINE DE LESCURE - Vin Rouge - Cuvée « Comme avant ... » 2014  
Elevé en Fût de Chêne

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 60%

Cabernet Franc : 20%

Syrah : 20%

TERROIR

TERROIR Vin issu de raisin de vieille vigne (plus de 30ans). Les vignes sont plantées sur un sol composé en grande majorité de boulbène avec certaines parcelles qui sont aussi sur des sols graveleux.

VINIFICATION

Une vinification traditionnelle, relevé de température et densité journaliers afin de respecter une vinification aux alentours de 28°C, afin d'exprimer pleinement le cépage. Après vinification, cuvaision de 10 jours, puis écoulage. La fermentation Malo-lactique est tout de suite faite, afin de conserver les arômes apportés durant la fermentation. L'élevage est de 1 an en cuve inox, pour permettre de stabiliser le vin et de précipiter le tartre. L'élevage se termine par un vieillissement en barrique de 6 à 9 mois selon la dégustation et l'apport des tanins amenés par la barrique.

DEGUSTATION

La couleur est d'un rouge profond, aux reflets sombre et violacés faisant apparaître des notes grenat. En bouche, on retrouve d'abord les fruits mûrs, puis les arômes de vanille et de caramel fondu. C'est un vin de caractère mais aussi de charme. A servir entre 16°C et 18°C maximum. Ce vin est prêt à boire et peut se conserver quatre à cinq ans.

ACCORDS GOURMANDS

Le servir accompagné de viandes rouges grillées ou de gibier, excellent sur des fromages à croûte et des desserts au chocolat type fondant.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €51.60**

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