



>



## 6 Bouteilles 75cl - DOMAINE DE LESCURE - Vin Rouge - Cuvée « L'instant présent ... » Tradition 2015

Fabricant : Domaine DE LESCURE

Modele : -

DOMAINE DE LESCURE - Vin Rouge - Cuvée « L'instant présent ... »

Tradition 2015

Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud Ouest 2014

"Coup de Coeur" Guide Hachette 2014

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 60%

Cabernet Franc : 20%

Syrah : 20%

TERROIR

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

VINIFICATION

Une vinification traditionnelle, avec relevé de température et densité journalier afin de respecter une vinification aux alentours de 28°C, pour exprimer pleinement le cépage. Durant la vinification la cuvaison est de 10 jours avec délestage et remontage 2 fois par jour, puis l'écoulage. La fermentation Malo-lactique est faite par la suite, afin de conserver les arômes apportés durant la fermentation.

L'élevage est de un an en cuve inox, pour permettre de le stabiliser et de précipiter le tartre naturel du vin. Par la suite il est mis en bouteille et commercialisé 1 an après.

DEGUSTATION

La couleur est d'un rouge profond, aux reflets sombre et violacés dus au cépage de la Négrette. Au nez, on retrouve d'abord des fruits mûrs puis les fruits noirs (cerise noire) et les épices. C'est un vin de caractère avec une belle intensité aromatique qui se retrouve en bouche avec des notes de cassis.

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

Il accompagnera les plats du quotidien viandes grillées ou en sauce, poulets rôtis et autres plats de légumes.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €41.40**

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