

PRODUIT : 3 GRACES ROUGE

CODE :

APPELLATION : AOC Coteaux du Languedoc

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2007

DEGRE : 12,5 %

TERROIR : Parcelles issues du relief calcaire et de marnes gréseuses, bien ensoleillées.

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Grenache Noir	50 %	inférieur à 40 hl / ha	20 ans
Syrah	50 %	45 hl / ha	15 ans

VINIFICATION : Vinification traditionnelle de 20 jours. Vendanges égrappées sur les trois cépages.
Pressurage doux et fermentation malo-lactique en cuve.
Affinage en bouteille.

DEGUSTATION : Robe rouge grenat.
Nez généreux et complexe à la fois: épices, fruits noirs, fruits macérés et cuir.
L'attaque en bouche donne une impression de plénitude, tout en rondeur grâce à des tanins souples. Les notes de fruits noirs restent très persistantes en finale.

SERVICE : A servir chambré, vers les 17-18°.

GARDE : de 3 à 5 ans

DIVERS : Se marie très bien sur les viandes blanches, la charcuterie et l'agneau.
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2009

