



AOP LANGUEDOC

Rouge 2015



Varieties: Syrah, Grenache



Terroir: Les parcelles sont situées au pied des Cévennes, sur des coteaux en pente douce à modérée. Les raisins proviennent de vieilles vignes (60 ans) et de vignes plus récentes (15 ans). Les sols sont argilo-calcaires avec des quantités variables de cailloux de taille petite à moyenne, ce qui rend l'irrigation inutile.



Viticulture: Pour nos vins AOP Languedoc, l'objectif est d'atteindre un bon équilibre entre la croissance de la vigne et la production de raisins. Cela signifie qu'une proportion moyenne de la récolte bénéficie d'un ensoleillement optimal. La viticulture est proactive et non réactive afin de minimiser le nombre d'interventions.



Vinification: Fermentation et élevage en barriques.



Notes de dégustation: Au nez, des arômes d'épices et de griottes. Généreux, rond et long en bouche avec des saveurs où dominent la réglisse et la violette.



Accords mets et vins: Ce vin se mariera harmonieusement avec des viandes rouges et des plats en sauce.

Garde: De 4 à 6 ans, selon les conditions de stockage.
Servir entre 15 et 18°C



@Terre2Sources



TERRE DÉS 2 SOURCES

La Plaine 34190 MONTOLIEU - Tel: +33 4 67 73 70 21
contact@terredes2sources.com - www.terredes2sources.com