Domaine Desvabre
D’éloquence - rouge



Le domaine Desvabre se trouve à proximité de Montpellier, dans l’hérault, au sud de Montferrier-sur-Lez. Il est implanté sur des aires d’appellation phares du languedoc : l’AOP Pic-Saint-Loup et AOP Terrasses du Larzac. Le domaine est en agriculture raisonnée pour mieux respecter l’environnement mais aussi le préserver pour les générations suivantes. C’est de père en fils que le savoir et les compétences se transmettent. La famille Breton travaille ses vignes selon des valeurs traditionnelles et vous propose des vins de qualité.

TERROIR : AOP Pic-Saint-Loup 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 70% syrah, 30% grenache

VINIFICATION : Chaque cépage est vinifié séparément en cuve béton. La cuvaison dure de 25 à 33 jours, ce qui assure une extraction optimale des arômes et des tanins.
L’élevage se déroule pendant environ 24 mois, avec 70 à 80% de l’assemblage en fûts de chêne vieux. Le reste de la cuvée est élevé en cuve béton.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 18 °C

ACCORDS METS ET VIN : Idéal pour accompagner des plats épicés, des viandes rouges et des desserts au chocolat.

GARDE : Entre 7 et 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Au nez, des arômes envoutants de fruits confits et de réglisse, rehaussés par une délicate note fumée. La bouche révèle toute sa profondeur et sa concentration, avec une fraîcheur caractéristique de son terroir d’origine. Chaque gorgée est une expérience sensorielle incomparable.