Domaine Divem

Divem - rouge



Situé au cœur de Montpeyroux, le domaine Divem de Gil Morrot fait partit du petit carré des grands domaines du Languedoc. Ses cuvées se font rares car Divem est un domaine de petite taille, avec la volonté de le rester et des rendements minuscules. Il est conduit en agriculture biologique

TERROIR : IGP Pays d'Hérault 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, merlot

VINIFICATION : En petite cuve, cuvaison longue.
Elevé longuement dans des barriques de deux vins.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera cuisine gastronomique, chapon, sot-l'y-laisse, patate douce et châtaignes.

GARDE : 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Son nez est une explosion aromatique, avec de puissants arômes de mûrs et de cerise, associés à des notes florales et épicées. Soyeux en bouche, Divem propose un équilibre tout en délicatesse, un style bourguignon d'une finesse peu commune avec une matière caressante.