Domaine Guinand

Grande Cuvée - rouge



Le domaine Guinand est situé au cœur du village de Saint-Christol, dans le département de l'hérault. Fondé à l'origine par l'Ordre de Saint Sébastien en 1139, il s'étend sur des terres chargées d'histoire et de tradition. Aujourd'hui, ce sont un frère,Fabien, et une sœur, Sophie, qui perpétuent cette tradition avec passion pour la vigne et le vin. Ils s'engagent jour après jour pour une viticulture durable et responsable.

TERROIR : AOP Languedoc Saint-Christol 14.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 60% syrah, 40% grenache.

VINIFICATION : Macération pré fermentaire. Longue cuvaison 25 jours
Élevage 12 mois en fût de chêne français neuf.

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

ACCORDS METS ET VIN : Ce vin accompagnera très bien vos repas d'hiver, vos viandes rouges et vos gibiers en sauces relevées, ainsi que vos nombreuses sauces épicées. Il accompagnera également vos fromages de caractères.

GARDE : Ce vin peut être conservé 8 à 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe noire resplendissante aux reflets grenats. Nez : fin et complexe, boisé et épicé, il est également relevé de notes de fruits rouges.
Bouche : un vin complexe finement boisé aux épices. Long et soyeux, il développe des notes de réglisse noir et de fruits rouges.