Domaine Léon Barral

Jadis - rouge



Le domaine de Léon Barral est localisé à Leuthéric, un hameau au sein de l'appellation Faugères, non loin de Béziers dans le Languedoc. Le domaine de Léon Barral, c'est avant tout Didier Barral, le chef d'orchestre, le maître d'œuvre, l'architecte, le paysan, le travailleur, le perfectionniste. Sur ce domaine, tout est pensé, étudié, réfléchi. Tout est mis en œuvre au service de la terre et de la vigne.

TERROIR : AOP Faugères 14.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 50% carignan, 40% syrah, 10% grenache.

VINIFICATION : Macération longue sans extraction forcée.
Élevage pendant 24 mois en fûts de chêne (dont 10% neufs).

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

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec une côte de bœuf maturée, du lard grillé une viande rouge en sauce, une volaille rôtie, des fromages.

GARDE : 5 à 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe couleur rubis intense. Nez, complexe dur des arômes de fruits noirs sauvages, des nuances épicées et de cuir. Bouche, matière étoffée, charnue et dense, des tanins structurés mais d'une grande finesse. Finale longue et persistante.