Domaine Vaisse
L'Aphyllante - rouge



Le domaine Vaisse se situe à Aniane, au cœur des terrasses du Larzac, dans le Languedoc. Pierre Vaisse, un enfant du cru, n'aurait jamais pensé œuvrer à la vigne, mais influencé par ses amis agriculteurs, il décide de reprendre quelques parcelles de sa famille et d'en acheter. Le domaine Vaisse naît ainsi en 1999. Il va très vite signer des vins profonds qui combinent chair et suavité.

TERROIR : IGP Pays de l'Hérault 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Mourvèdre.

VINIFICATION : Cuvaison de 20 à 30 jours.
Elevage de 24 mois en fûts.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 17°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera un gigot de 7h, des côtelettes d'agneau grillées au barbecue, des ragouts de bœuf, salade de lentilles vertes.

GARDE : 6 à 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Un vin au nez épicé plus précisément sur le poivre gris complété par des notes de garrigues. Une bouche puissante, charnue, on retrouve le côté épicé du mourvèdre qui s'exprime merveilleusement bien dans cette cuvée.