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 Terrasses du Larzac 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 30% syrah, 60% grenache, 10% carignan

VINIFICATION : Vendange égrappée/foulée, vinification en cuve béton. Remontage et délestage sont effectués pendant la fermentation. Cuvaison entre 20 et 33 jours. Une partie est élevée en cuve béton pendant 12 à 18 mois. Le travail des cuves est effectué séparément, par lot et par cépage. Les assemblages sont effectués juste avant mise en bouteille.

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

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec des gibiers, des viandes en sauce, plats épicés, fromage ou dessert chocolatés.

GARDE : A boire dans les 3 à 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est d’un rouge intense. Le nez est expressif et élégant offrant des arômes de petits fruits noirs et de garrigue, thym, laurier. La bouche est gouleyante dévoilant des arômes de cassis, framboise et de réglisse.