# Domaine la Terrasse d'Elise

## Le Pigeonnier - rouge




Le domaine La terrasse d'Elise se situe entre Aniane et Saint-Jean-de-Fos. Xavier Braujou, fils de vigneron, artisan-vigneron solitaire et résolu élabore des vins de grand caractère, fruits d'un énorme travail. Son fil conducteur se résume en deux mots : finesse et fraîcheur. A force de travail et de passion, il a réussi à mettre en place toutes les composantes favorables à l'élaboration de vins authentiques, fidèles à leur origine.

**TERROIR** : IGP Pays de l'Hérault 13% vol 75cl.

**CÉPAGE(S)** : 100% Carignan.

**VINIFICATION** : Vinifiée de façon traditionnelle, avec les levures indigènes et sans trop d'extraction.
Elevage de 12 mois en barriques de chêne.

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

**ACCORDS METS ET VIN** : Accompagnera un tartare au couteau, un poulet basquaise, un faux filet grillé ou un rôti de bœuf.

**GARDE** : 5 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Sa robe est pourpre intense. Un vin au nez ouvert sur les fruits noirs confits, la prune. Des notes d'épices douces et de garrigue. Une bouche ample, gourmande, chaleureuse. Une finale très longue sur les fruits confiturés.