Domaine Desvabre

Les Drailles - 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 Pic-Saint-Loup 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 70% syrah, 20% grenache, 10% mourvèdre

VINIFICATION : Vinification naturelle en cuves béton. La cuvaison dure entre 20 et 28 jours.
Une majorité de l'assemblage (60 à 70%) est élevée en fûts de chêne pendant 12 à 16 mois, ce qui apporte une complexité au vin, sans que le bois ne domine les arômes naturels du fruit. L'élevage en cuves bétons pour le reste conserve la fraîcheur et l'éclat des arômes fruités.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 17 à 18 °C

ACCORDS METS ET VIN Idéal pour accompagner des plats épicés, des viandes mijotées, un tajine d'agneau, un bœuf bourguignon ou des fromages affinés.

GARDE : Peut être conservé en cave pendant environ 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Au nez, ce vin offre une explosion de parfums, mêlant des arômes de poivre et de réglisse à des notes plus douces de griottes et de fruits noirs. Arômes enrichis par des touches boisées. En bouche, une texture soyeuse et une structure tannique bien présente. Les arômes de fruits noirs, de réglisse, et de griotte se prolongent soutenus par des notes épicées.