Domaine du Pas de L'Escalette

Petits pas - rouge



Situé entre Milhau et Montpellier, le Pas de l'Escalette est le passage incontournable et emblématique entre le Larzac et la Méditerranée. Julien et Delphine Zernott, deux forces, deux volontés puissantes, avaient la conviction que l'ont pouvait faire quelque chose de beau dans ce pays somptueux et rude. La biodiversité et le travail des sols permettent de produire des raisins en équilibre avec l'environnement. Le domaine est certifié en agriculture biologique et en biodynamie.

TERROIR : AOP Languedoc 13.5 % vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 40% grenache, 40% syrah, 20% carignan.

VINIFICATION : Egrappage à 60%, cuvaison de 20 jours, vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique en cuve bois avec levures indigènes, fermentation malolactique sous bois.
Elevage 6 mois en cuve tronconique en bois et béton.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 14 et 15°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec un osso-buco, de la charcuterie fine, des brochettes d'agneau ou un crumble de légumes.

GARDE : 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est brillante et limpide, d'un très beau rouge rubis. Le nez parfumé, offre des arômes de fruits rouges ainsi que des notes boisées. La bouche est gourmande, avec une structure très légère et une belle persistance des fruits rouges.