Domaine Vaisse

Pitchot - 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) : 100% grenache.

VINIFICATION : Tri rigoureux à la vigne et en cave. Fermentation longue en cuves béton et inox.
Elevage de 12 mois, principalement en cuves, avec une petite proportion e fûts de chêne français.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera un civet de sanglier aux pruneaux, magret de canard aux cerises, tajine d'agneau aux épices douces.

GARDE : 6 à 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe grenat profond au reflets violets, brillante et dense. Au nez, il s'ouvre sur un bouquet intense de fruits noirs mûrs, complété par des notes épicées de poivre noire, de cacao, de tabac, ainsi qu'une touche minérale subtile. En bouche, il offre une matière généreuse et soyeuse, portée par des tanins élégants et une belle fraicheur équilibre et longueur.