Domaine Vaisse

Pur - 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% Carignan.

VINIFICATION : Cuvaison de 20 à 30 jours.
Elevage de 24 mois en fûts.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera parfaitement une souris d'agneau confite aux épices méditerranéennes, une daube de bœuf, une moussaka.

GARDE : jusqu'à 10 ans et plus.

SPÉCIFICITÉS : Robe profonde, violine au bord du verre. Un vin au nez de fruits rouges, de réglisse, légèrement mentholé, également sur des notes de garrigue et de poivre vert. Une bouche ronde, gourmande aux multiples arômes et aux tanins fondus à souhait.