Domaine Haut Courchamp

Le rouge



Le Domaine Haut Courchamp est un producteur de vin situé à Saint-Christol, dans l'Hérault, en France. Ce domaine familial de 15 hectares est reconnu pour son engagement en faveur de l'agro-écologie et de la qualité. Pascal Conge, le vigneron, signe ses propres cuvées, vinifiées sans sulfite, et laisse paître ses brebis pour maintenir le couvert végétal du vignoble. Les vins du Domaine Haut Courchamp sont appréciés pour leur fraicheur, intensité et élégance, offrant une expérience sensorielle inoubliable.

TERROIR : IGP Pays d'Oc 14%vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 80% merlot, 20% cabernet franc.

VINIFICATION : Macération longue de raisins très mûrs. Soutirage réguliers et délicats durant l'hiver.

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

ACCORDS METS ET VIN : Pour accompagner ce vin, vous pouvez opter pour des plats méditerranéens. Les viandes grillées, telles qu'une épaule d'agneau aux herbes, des cotes de bœuf ou une ratatouille, feront un bel écho à la structure du vin.

GARDE : Vous pouvez le garder ou le boire dès à présent en le carafant.

SPÉCIFICITÉS : La robe est sombre, pourpre. Le premier nez est mentholé. À l'aération, notes de chocolat blanc, de poivrons confits et de gelée de mûres. Bel équilibrage entre soyeux et tranchant. La finale est rehaussée par des notes de garrigue.