Domaine Desvabre

Tradition - 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) : 75% syrah, 25% grenache.

VINIFICATION : Les raisins sont placés en cuve béton pour une vinification contrôlée. La cuvaison dure entre 20 et 28 jours, permettant une extraction douce des arômes et des tanins les plus souples.
Elevage en cuve béton pendant 10 à 18 mois, phase cruciale pour l'affinement du vin qui permet de conserver toute la fraicheur du fruit tout en polissant les tanins.

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

ACCORDS METS ET VIN : Idéal pour accompagner des viandes en sauce, un coq au vin, des grillades, des fromages à pâte molle comme un brie de Meaux.

GARDE : Peut être conservé plusieurs années.

SPÉCIFICITÉS : Au nez, les arômes de réglisse dominent puis sont complétés par des notes de fruits rouges. Une subtile note florale de violette vient parfaire ce bouquet. En bouche les saveurs fruits rouges et réglisse se prolongent, tandis que les tanins apportent une structure élégante. La finale longue est persistante est marquée par une belle fraicheur et une minéralité.