Domaine Léon Barral

Valinière - rouge



Le domaine de Léon Barral est localisé à Leuthéric, un hameau au sein de l'appellation Faugères, non loin de Béziers dans le Languedoc. Le domaine de Léon Barral, c'est avant tout Didier Barral, le chef d'orchestre, le maître d'œuvre, l'architecte, le paysan, le travailleur, le perfectionniste. Sur ce domaine, tout est pensé, étudié, réfléchi. Tout est mis en œuvre au service de la terre et de la vigne.

TERROIR : AOP Faugères 14.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 50% carignan, 40% syrah, 10% grenache.

VINIFICATION : Macération longue sans extraction forcée.
Élevage pendant 18 à 24 mois en fûts de chêne (dont 10% neufs).

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

ACCORDS METS ET VIN : A savourer sur un carré d'agneau à la tomate, un filet mignon de porc aux olives, un ragoût de lapin au thym, du cantal ou du roquefort.

GARDE : 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe couleur rubis intense. Nez intense et sauvage, notes grillées, de torréfaction, mêlées à des petits fruits rouges, une pointe épicée. Bouche, profonde et complexe, des tanins bien structurés et gras. Finale longue, fraîche et épicée.