Domaine Guinand
Vieilles Vignes - rouge



Le domaine Guinand est situé au cœur du village de Saint-Christol, dans le département de l'hérault. Fondé à l'origine par l'Ordre de Saint Sébastien en 1139, il s'étend sur des terres chargées d'histoire et de tradition. Aujourd'hui, ce sont un frère,Fabien, et une sœur, Sophie, qui perpétuent cette tradition avec passion pour la vigne et le vin. Ils s'engagent jour après jour pour une viticulture durable et responsable.

TERROIR : AOP Languedoc 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 60% syrah, 20% carignan, 10% mourvèdre, 10% grenache.

VINIFICATION : Traditionnelle pour les cépages syrah, grenache et mourvèdre. Macération carbonique pour le carignan.
Élevage en cuve.

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

ACCORDS METS ET VIN : Convient sur toutes les viandes qu'elles soient rôties ou en sauce. A boire sur des terrines de lièvres, des grillades relevées aux herbes de Provence, des fromages de vaches, des poires aux vins et épices.

GARDE : Ce vin peut être conservé 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe brillante d'un rouge profond presque noir, robe grenat aux reflets violacés. Nez : riche et puissant aux notes de fruits rouges, de mûres, de cassis, d'épices concentrés et de sous-bois après la pluie et noix de muscade.
Bouche : belle structure ronde, veloutée et fondue.