



Emocion - Rouge

AOC Languedoc - Pézenas

Appellation : AOC Languedoc - Pézenas

Cépage : Syrah (95%), Carignan (5%)

Cuvée : Emocion

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 14,5°

Sol : Villafranchien, Banquettes du Miocène
(argilo-calcaire), graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vendange : Manuelle, dans des caquettes de 10kg

Vinification : Macération raisins entiers à chaud sur le carignan, traditionnelle sur la syrah

Élevage : 12 mois en barrique neuve de chêne français

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Œil : Robe noire, profonde, avec des reflets violines

Nez : Complexe, intense avec de la cerise, chocolat noir

Bouche : Ouvert sur une finale balsamique, réglissée, accompagnée par la guarrigue et le tabac blond

Service

Temps de service : Entre 15° et 18°

Garde : 12 ans

Accords mets et vins : Gigot de sanglier au romarin, Forêt noire