



CALCAIRES NORD
AOC LANGUEDOC
CERTIFICATION BIO ECOCERT

Appellation : AOC Languedoc

Cuvée : Calcaires Nord

Couleur : Rouge

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre

Millésime : 2021

Degré : 14,5° Vol.

Sol : Marnes du Miocène

Elaboration

Vendanges : Manuelle, dans des caquettes de 10kg.

Vinification : Grenache et mourvèdre élevage de 12 mois en cuve inox, cinsault élevage de 12 mois en barrique de chêne français.

Dégustation & service

Commentaire : Couleur translucide d'un rouge tendre. Le nez est très fruité sur les petits fruits rouges. La bouche est fraîche et gourmande, avec des tanins souples et une belle finale sur la longueur. Le cinsault élevé en barrique lui donne de la légèreté et de l'élégance. Le mourvèdre lui donne la concentration nécessaire à une bonne conservation.

Température de service : entre 15° et 18°

Garde : 5 ans

Accords mets & vins : A ouvrir et à partager sur un plat épicé tel un couscous ou un tajine d'agneau.