

## Domaine Le Pech d'André "Caracole Clairet" IGP Côte du Brian Rouge 2024



10,00 €

### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Aramon

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Un vin Nature oui... mais techniquement irréprochable ! et c'est bien de le préciser."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

#### Élevage

Élevage 4 à 6 mois dans les anciennes cuves béton de notre cave traditionnelle du Languedoc (vin non boisé).

#### Vinification

Récolte manuelle, égrappage et léger foulage puis vinification traditionnelle en cuve béton. Fermentation à température maîtrisée, macération très courte.

### Histoire de la Cuvée

"Issu d'une très vieille vigne d'Aramon, cépage ancestral et patrimonial du Languedoc, ce vin vif et léger est un "clairlet" (entre rouge et rosé), fruit d'une courte macération. Il vous surprendra par sa robe lumineuse et ses étonnants arômes de groseille" - Mireille Remaury

### Accords Mets & Vins

Très belle alternative à ceux qui voudraient mettre un vin rouge léger en apéritif, Caracole d'Aramon peut même se servir frais en été

### Dégustation

Un vin rouge vif et léger, au nez fleuri et aux notes acidulées de groseille

### Température de Service

16-17°C - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres

### Potentiel de Garde

5-7 ans