

Domaine du Somail "Julie" Vin De France Rouge 2018

12,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Demeter

Appellation: Vin de France

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Mourvèdre, Syrah

Profil: Épicé

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Du vin point. Pas de riffs, pas de maquillage, pas de sulfites!!! Un bel assemblage aux allures méditerranéennes, gourmand, solaire, bref Julie quoi !!!"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, mourvèdre, syrah

Élevage

Elevage en barrique

Vinification

Culture biodynamique. Vendanges manuelles. Egrappage total, Utilisation de levures indigènes, Cuves en ciment brut.

Agriculture Biologique

Certifié AB et Demeter

Palmares

Histoire de la Cuvée

Cuvée dédié à la compagne du vigneron (Julie)

Accords Mets & Vins

A boire en bonne compagnie !

Dégustation

Robe sombre, nez de violette et d'épices, bouche avec des fruits croquants, framboise, raisins. La finale propose une belle persistance.

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans