

Domaine Pujol "Marins d'Eau Douce" IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2018

4,90 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Caladoc, Merlot, Cabernet Franc, Carignan

Profil: Epicé

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Ne ratez pas l'occasion de boire un bon p'ti coup d'blanc moussaillon !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

40% Merlot, 30% Carignan, 15% Caladoc, 15% Cabernet Franc.

Élevage

En cuve

Vinification

Vendange à l'optimum de maturité. Fermentations ; méthode traditionnelle sous contrôle des températures avec gestion des apports d'oxygènes. Macération 15 jours

Agriculture Biologique

En conversion vers la Haute Valeur Environnementale - Niveau 3

En conversion vers l'Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

C'est le long des vallées des ruisseaux Resclauze et Ruchol que poussent nos vignes en Indication Géographique Protégée sur des marnes gréseuses. Ces deux cours d'eau se jettent dans l'ancien Étang de Marseillette, asséché et remis en culture au 19ème siècle. C'est là que nous « jouons » aux Marins d'eau douce.

Accords Mets & Vins

Il va faire merveille avec des salades gourmandes au canard, des fromages crémeux, et les grillades d'agneau que vous servirez entre les deux.

Dégustation

Joli nez de cerise au sirop et autres fruits rouges bien mûrs avec une pointe de graphite. Bien structurée, la bouche est fraîche et charnue avec un bel équilibre.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

3-4 ans