

Vignoble du Loup Blanc "Les 3 petits C" IGP Aude Rouge 2019

16,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Boisé: 1

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Carignan, Tempranillo

Profil: Boisé

Couleurs: rouge

Millésime: 2019

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Un assemblage étonnant qui offre un vin plein de surprises. A la fois complexe mais accessible. Tout est une histoire d'équilibre et de subtilité."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Carignan, grenache, tempranillo

Élevage

Barrique (Cuve tronconique bois.)

Vinification

Vinification traditionnelle.

Agriculture Biologique

Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

Jeu de mot avec le nom du domaine et des 3 cépages présents.

Accords Mets & Vins

Très bon mariage avec une épaule d'agneau confite en cocotte, ail en chemise et coco de paimpol.

Dégustation

Une attaque souple annonce une bouche ample, au grain de tannins très soyeux. A la rondeur et au volume s'ajoute une finale puissante aux nuances équilibrées.

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde

6-7 ans