Domaine Villepeyroux Forest "Deep Forest" IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2021



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Cuvée au profil très caractéristique du cépage. Idéal pour (re)découvrir toutes les caractéristiques du Carignan."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Carignan 100%

Élevage

Cuve

Vinification

La vendange est éraflée et foulée avant d'être mise en cuve inox thermorégulée. Le travail d'extraction est important dès l'encuvage, à froid, avant le départ en fermentation (délestage et remontage) afin d'obtenir une belle couleur et de favoriser les arômes variétaux.
La fermentation se fait à des températures contrôlées (22-25°). Le temps de macération est court (7 à 12 jours) afin de garder la fraîcheur du fruit

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Cultivé en Languedoc, le Carignan est originaire de d'Espagne. Ses grappes sont assez grosses et compactes et ses baies prennent une teinte noir bleutée. Il en existe également en gris et blanc. Ce cépage a besoin de chaleur et d'ensoleillement. Il apprécie les terres sèches et peu fertiles. Les pieds de Carignan peuvent vivre plus de 100 ans. Ceux qui sont âgés de plus de 30 ans produisent un meilleur vin. Ce vin est bien coloré. Il est généreux et puissant à la fois. Poivre, cerise, mûre, banane, framboise, amande, pruneau et violette sont autant d'arômes que dégage ce cépage. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 3,2 ha, pour un âge moyen de 50 ans

Accords Mets & Vins

Raclette, cassoulet, fromage de vache, bœuf en croute, civet de sanglier

Dégustation

Belle robe sombre, soutenue, couleur rubis. Nez de fruits rouges un peu confituré, aux notes épicées. Bouche bien équilibrée, avec une structure tannique charpentée mais aux grains fins

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

6-7 ans