Domaine Le Pech d'André "Câline" IGP Rouge 2025



18,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian
Puissant: 1
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 11.5°
Cépages: Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une Syrah sans bois ni lois comme dit le vigneron ! Mais avec beaucoup d'amour et de gourmandise et ça c'est nous qui le disons !."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage 6 à 8 mois dans les anciennes cuves béton de notre cave traditionnelle du Languedoc (vin non boisé).

Vinification

Égrappage et léger foulage puis vinification traditionnelle en cuve béton. Fermentation à température maîtrisée, macération courte

Histoire de la Cuvée

Une Syrah vendangée tout juste à maturité, vinifiée sur le fruit, à contrepied des canons qui s'imposent habituellement à ce cépage. Sans bois ni loi… ni sulfites, elle révèle naturellement une douceur et une rondeur qui donnent envie… de ronronner de plaisir !

Accords Mets & Vins

Très belle alternative à ceux qui voudraient mettre un vin rouge léger en apéritif, "Câline" 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