Domaine Le Pech d'André "Indigène" IGP Rouge 2024



16,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 1
Degré: 13%
Cépages: Piquepoul
Profil: Vin nature
Couleur: Rouge
Millésime: 2024

Le mot du sommelier :

"Un mono-cépage de caractère venant du Languedoc, quoi de mieux ?"

Jules & Edwige - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage 6 à 8 mois dans les anciennes cuves béton de notre cave traditionnelle du Languedoc

Vinification

Raisins éraflés en totalité, vinifiés en cuves avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures

Histoire de la Cuvée

La parcelle est une jeune vigne plantée en 2011 sur un îlot prénommé historiquement « Le Picpoul » mais qui était jusque-là encépagé... avec du Cinsault. Une initiative heureuse qui nous gratifie d'une belle surprise.

Accords Mets & Vins

une tomme de brebis

Dégustation

un vin de caractère, un peu sauvage, aux accents de cerise noire

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop

Potentiel de Garde

4 à 6 ans