



Cuvée H.A CINSAULT

HORS APPELLATION

ROUGE 2024

CEPAGES :

100% CINSAULT

VINIFICATION :

Vendange manuelle et triée minutieusement. Elle n'est pas égrappée avant cuvaion pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison de trois semaines à des températures de 24 à 26°C. Douce extraction exécutée par de légers pigeages. Elevage de neuf mois en fût de chêne.

DEGUSTATION :

Sa robe rubis nous dévoile au nez des notes de fruits rouges acidulés comme la groseille, framboise et les épices. Une bouche chaleureuse et gouleyante légèrement boisée aux notes de garrigues avec des tanins tapissés.

METS & VIN :

Se sert légèrement frais autour de 14°C à l'apéritif, sur un jambon cuit aux herbes, sur un plateau de la charcuterie et fromage, sur des viandes blanches ou sur un pavé de thon à la plancha ...

