

TERRA D'OR ROUGE - MAGNUM

Vin de France



Dégustation



Oeil :
Rouge grenat très soutenu



Nez :
Belle concentration et grande richesse aromatique allant de fruits confits aux notes minérales



Bouche :
Finesse et élégance, alliant fruit, puissance et fraîcheur



Température de service :
16 à 18 °C Il est conseillé de le carafier avant de le servir



Niveau de garde :
15 à 20 ans



Cépages :
40% Grenache Noir
30% Syrah
30% Cabernet Sauvignon



Accords :
Vin rouge de gastronomie à associé à des plats à fort caractère

Informations



Terroir :
Sols argilo sableux avec éboulis calcaires



Vendange :
Vendanges manuelles en caisses, sélection parcelle Syrah « Montagne », vieilles vignes de Cabernet Sauvignon et Grenache



Vinification :
Egrappage partiel, puis fermentation en levures indigènes, longue macération de 3 semaines à plus d'un mois, selon les cépages.



Eleveage :
Eleveage en pièces de 600L, 500 L et 225 Litres de 18 mois sans soutirage