

# DOMAINE LES GRANDES COSTES

## LA SARABANDE

Coteaux du Languedoc - Rouge 2015

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Coteaux du Languedoc
<b>Cuvée :</b>	LA SARABANDE
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Carignan (30%) / Cinsault (15%) / Grenache (35%) / Syrah (20%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

La cuvée « Sarabande » est issue de l'assemblage de toutes les parcelles et de tous les cépages des Grandes Costes. C'est le vin parfait pour découvrir l'expression et le travail du domaine.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Fermentation malolactique.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rouge.

**NEZ :** Fruité, arômes de fruits rouges, arômes d'épices.

**BOUCHE :** Ronde, minérale, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2025



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Viandes rouges en sauce, Viandes rouges grillées, Viandes blanches en sauce, Lapin à la moutarde



### DISTINCTIONS

Prix Plaisir Bettane et Desseuve 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

