



Domaine Marié

Les Rieux

Vicomté d'Aumelas - Rouge 2016

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Vicomté d'Aumelas

Cuvée : Les Rieux

Couleur : Rouge

Millésime : 2016

Cépages : Syrah (100%)

Alcool : 14,5 %

Contenance : 75 cl

Densité, finesse et extrême élégance. Belle robe noire aux arômes subtils de violette, mure sauvage. Une bouche longue et suave. Un grand vin à découvrir.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Egrappage total, Pigeage fréquent, Foulage au pied, Non filtré.

Elevage en fût de chêne, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Bâtonnage régulier.

Sols argilo-graveleux, Sols de galets.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, intense, reflets violines.

NEZ : Élégant, expressif, subtils arômes de violette, généreux arômes de fruits noirs, puissants arômes de mûre, subtils arômes de clou de girofle, légers arômes de muscade, intenses arômes de poivre noir, subtils arômes de tabac.

BOUCHE : Complexe, puissante, soyeuse, subtiles notes de muscade, légères notes de vanille, légères notes de tabac, tanins mûrs, très souple, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 19°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Tournedos, Filet mignon de porc, Chevreuil, Navarin d'agneau



DISTINCTIONS

Concours des vins de la Vallée de l'Hérault 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

