



Domaine De La Vaillère

Fûté

Cévennes - Rouge 2017

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Cévennes
Cuvée :	Fûté
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Carignan (100%) Age des vignes : 47 ans
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

Tenue sombre aux reflets grenat profond. Bouquet flatteur et expressif autour de notes torréfiées, de moka, de caramel, alliées à une délicate pointe de cannelle, qui laisse apparaître des notes plus fruitées, quasi confiturées, évoquant la cerise bien mûre. La structure est là, à la fois douce et ferme, bâtie sur des tanins mûrs mais bien présents et sur une fraîcheur qui amène de la longueur. Vin entier, à maturité optimale, mais qui saura aussi ravir l'amateur plus patient.



ELABORATION

Vendanges manuelles.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde.

NEZ : Expressif.

BOUCHE : Notes de fruits confiturés, notes de cannelle, notes de moka, longue persistance.



SERVICE

GARDE : A consommer entre 2019 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Magret de canard, Fromage de brebis, Fromages de caractère

Powered by **Plugwine**

