

# LA DÉCOUVERTE, LANGUEDOC ROUGE

AOP Languedoc

*Notre commentaire : « Quel jus ! Très belle robe aux nuances rouge cerise. Nez appétissant, frais et complexe où se mélangent gelée de mure et prune noire. C'est un méditerranéen jouant de sa superbe avec raison. Le palais réveille les papilles, croquant, tonique et charnu. Que du bonheur...! »*



|                        |                                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Degré                  | 14%                                                                                                                                 |
| Composition            | 36% carignan / 36% grenache / 28% syrah                                                                                             |
| Sol                    | Argilo calcaire                                                                                                                     |
| Conduite               | Palissage sur fil, taille guyot                                                                                                     |
| Récolte                | Mécanique                                                                                                                           |
| Rendement              | 50 hl/ha (en moyenne)                                                                                                               |
| Vinification           | Traditionnelle                                                                                                                      |
| Température de service | Chambré. 18 °C.                                                                                                                     |
| À table                | Sans esbroufe, c'est une valeur sûre à partager sur un gigot d'agneau aux herbes ou un steak tartare et un mesclun aux baies roses. |

« Le Languedoc, l'eldorado du vin !

L'appellation qui fait tourner les têtes et les verres, sans doute la plus connue de son secteur, grande par la taille et la qualité de ses vins. Sous un climat chaud et sec, tempéré par l'influence de la mer méditerranée, et sur un terroir varié fait d'argiles et de graves, dominant entre autre grenache et syrah (cinsault, mourvedre et carignan complètent ce duo) »

## RESPECT DE LA NATURE



Depuis 2006 nous étions certifiés Qualenvi et avons poursuivi nos efforts pour arriver aujourd'hui à la certification HVE. Elle s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats concentrés sur le respect de l'environnement.

