

Patte de Velours

AOP LANGUEDOC Rouge 2019



Assemblage : Grenache Syrah

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit début septembre. Egrappage et pressurage pneumatique. Débourage après 48 heures. Fermentation lente de 30 à 45 jours (16-18°C).

Terroir : Les vignes sont sur le domaine de la Coulette, versant Est d'une colline aux sols rouges sablo-graveleux, altitude 80m.

Notre agriculture est raisonnée

Dégustation : Robe rouge clair aux reflets fushia, Le nez est fruité, frais, balsamique. La bouche est fraîche, et offre une belle buvabilité. Les tanins très fins sont l'expression du velouté de cette cuvée en fin de bouche.

Conseils gastronomiques : à déguster sur une viande blanche cuisinée, des légumes en ratatouille ou simplement un barbecue. Convient aux viandes rouges ou et poissons type Thon ou Espadon.

Caractéristiques du millésime : Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.

Température idéale de service 10 à 12°C.