

Patte de Velours 2025

DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

AOP Languedoc

“Que du velours !”

Cette cuvée à la fois complexe et aromatique, vous transportera entre garrigue et terroir marin. Des arômes riches de fruits mûrs et épices, avec de jolies tanins de veloutés.

Grenache et Syrah

- 14% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Sol : rouges, sablo-graveleux, à l'Est de la colline de la Coulette (altitude de 80m)
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Les vendanges sont effectuées de nuit. Égrappage, foulage puis mise en cuve pour une macération et fermentation sous contrôle de température. Décuvage et pressurage pneumatique.

Température de service : 10 à 12°C

Temps de garde : 5 ans

Dégustation : Cette cuvée est très expressive, des notes complexes de cacao, réglisse, kirsh et cerise. Il est gourmand et soyeux avec des tanins veloutés !

Accord mets et vin :

- Légumes cuisinés en ratatouille
- Barbecue
- Viandes Rouges et blanches cuisinées
- Thon et espadon



Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Agent stabilisant: Gomme arabique, Polyaspartate de potassium

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 338 kj/ 81 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0,12g
- Dont sucres : 0,12g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

