

Domaine La Terrasse d'Elise "Le Pigeonnier" (Carignan) rouge 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): X. Braujou (TERRASSE d'ELISE)

Millésime: 2016

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pigeonnier

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

16/20 B+D. Le 100% Carignan de Xavier Braujou, élevé 12 mois en barriques, plus fin que structuré, à l'inverse de tous les stéréotypes sur ce cépage !

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA TERRASSE D'ELISE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine La Terrasse d'Elise "Le Pigeonnier" (carignan) 2016

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *La production est limitée hélas mais constitue l'une de ces adresses chéries que l'on se passe sous le manteau. On peut y boire de très grands vins, à l'image des 3 rouges dégustés cette année [dont Pigeonnier 2016]. On adore cette cuvée raffinée, satinée et équilibrée. Nez fin, fumée, fruits rouges, noyau de cerise, bouche dans le même style avec en plus des arômes très épicés, une texture dentelle, avec de la chair, de la sève et de la fraîcheur. Fourchette d'apogée 2019-2022.*

Accords mets et vins : palette et côte de porc, cuisine italienne, cassoulet, pizzas, reblochon.

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2016) : *[...] ses monocépages semblent capturer l'esprit du secteur d'Aniane avec davantage de précision que la plupart des vins d'assemblage. [...] et la tension remarquable du carignan Le Pigeonnier.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 100 % Carignan

Rendement : 25 hl/ha

Récolte : Vendanges manuelles

Elevage : 12 mois en barriques

Degré D'alcool : 14°