

Domaine des Coteaux d'Engraviès "Roc des Maillols" rouge 2016



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): T. Piquemal (ENGRAVIES)
Millésime: 2016
Appellation: IGP Ariège
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Roc des Maillols
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un O.V.N.I. venu d'Ariège. Une syrah bio bien épicee, associée au duo bordelais merlot/cabernet-sauvignon, à aérer en carafe puis déguster été comme hiver à moins de 18°C pour en apprécier le fruit. Quelle belle découverte et quel beau millésime !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES COTEAUX D'ENGRAVIES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine des Coteaux d'Engraviès "Roc des Maillols" 2016

Fiche technique rédigée par le domaine :

En bio depuis la création du domaine en 1998, certifié depuis le millésime 2005, certifié

vinification bio depuis le millésime 2010.

Sols : les vignes poussent dans des sols argilo-calcaires (Poudingue de Palassou). A l'est de l'Ariège, l'ensoleillement est méditerranéen, la pluviométrie autour de 700 mm/an.

Vendanges : Manuelles, fin septembre début octobre.

Vinification : Naturelle sans recours aux produits ?nologiques, ni levures, ni enzymes...

Fermentation : Les fermentations alcooliques durent entre 15 et 20 jours. Les fermentations malo lactiques se déroulent aussi naturellement dans la foulée des premières, si l'automne est froid, ce qui est rare ces dernières années, nous les laissons se faire au printemps.

Un an de passage en barriques (achetées d'occasion dans le bordelais), puis presque un an au domaine en bouteilles pour équilibrer sa fougue.

Assemblage : Syrah 60% - Merlot 20% - Cabernet 20% .

La cuvée : Arômes fruités et épicés. Tanins souples et ronds, un vin gourmand.

Accord mets vin : Accompagne parfaitement vos viandes blanches ainsi qu'un véritable cassoulet. A essayer sur vos desserts vanillés et chocolatés.