

P R I E U R É
de
V A L C R O S E

« Cuvée Elise »

« Bouche généreuse et ample avec de la réglisse et de la vanille légèrement poivrée. Des tanins mûrs, une finale longue de fruits noirs »

Dégustation :

Très belle robe d'un rouge profond aux reflets grenat et rubis. Un nez boisé de réglisse et de vanille. Des fruits noirs, mures et cassis. Des épices, et notes poivrées. Belle attaque en bouche, de la structure, des tanins doux, de la rondeur et de la souplesse. Une finale persistante de fruits noirs, réglisse, vanille, et notes mentholées.

Température de service : 18°C



Accords mets/vin : Magret de canard, confiture d'oignons, Fromages

Fiche technique :

Dénomination : AOP Coteaux du Languedoc

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 14°

Ferroi : Sols Argilo-calcaires

Cépage : 50% Syrah, 50% Grenache

Potentiel de garde : 6 à 8 ans

Vinification : Production sans engrais chimique, sans pesticide, sans désherbant.

Pas de défanant : Label

Agriculture Biologique.

Vinification traditionnelle.

Cuvaison longue. Remontage,

Pigeage, Délestage chaque jour.

Elevage : 2 mois en cuve, 3 mois d'affinage en fût de chêne 1/2 de 1 an, 1/2 de 2 ans, chauffe normale et forte.

Millésime : 2014

