

HERITAGE DU LEVANT 2017

Dégustation :

Un vin rouge à la robe pourpre très soutenue, gamme aromatique sur les fruits noirs, cacao, notes grillées.

La bouche est ample et structurée les tanins déjà fondus. Un beau millésime au caractère assez coulant.

Accords mets et vin :

Héritage du Levant s'impose comme un vrai vin de gastronomie, par sa concentration il saura vous réjouir avec des produits typés.

Gigot d'agneau jus romarin/ pommes de terre au four, Agrillade Saint-Gilloise, Tarte tatin aux oignons grelots/ vinaigre balsamique...

Service :

Température de 17 degrés, ouverture et épaulement de la bouteille 2 heures avant le service.

Ou mieux un carafage.

Vignoble, terroir et vinification :

Les terroirs des vignes qui constituent cette cuvée sont variés et complémentaires.

La syrah 100%

IGP Pays d'Oc Rouge

% alcool : 14.5%

Sulfites : <LQ mg/l

Un léger dépôt est un phénomène naturel.

