

HERITAGE 2023

IGP Cévennes



Dégustation :

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

La bouche est ample et structurée les tanins déjà fondus. Un vin de caractère.

Accords mets et vin :

Héritage 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 :

Une cuvée parcellaire 100% Syrah sur le terroir de Fontèze (lieu-dit) qui s'exprime en longueur et en finesse.

Les temps de macération sont de 4 semaines avec extraction douce.

% alcool : 15,5%

Sulfites : <LQ mg/l