

# Cuvée Les Cistes

## AOP Languedoc



### ASSEMBLAGE

Syrah (40%), Grenache (40%), Carignan (20%)

### TERROIR

Raisins issus des vignes de l'appellation **AOP Languedoc**. **Sols bruns** formés à partir d'**éboulis calcaires** datant du Crétacé avec des inclusions **argileuses**.

### VINIFICATION - ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle en **cuves béton**. Cuvaision entre 20 et 28 jours avec un travail léger de la vendange permettant une **extraction douce** des arômes et des tanins les plus souples.

Chaque cépage est élevé séparément en **cuve béton** pendant **10 à 18 mois**, puis assemblé juste avant mise en bouteille.

### DÉGUSTATION

Au nez se développent des arômes de **fruits rouges frais** et des notes **minérales**. En bouche, la structure est **fluide et soyeuse**. Aux arômes de fruit rouges frais s'associent également des notes **finement épicées** et une **finale saline**.

### ACCORD METS ET VINS

Ce vin accompagne parfaitement vos **poissons** et **coquillages**, vos grillades et se déguste bien sur des **fromages à pâte molle**.

### MÉDAILLES



Médaille d'or - Concours des vins de la Vallée de l'Hérault 2019

« Nez en fraîcheur sur la groseille, bouche fluide avec pointe d'iode, on se réjouit d'avoir trouvé un rouge pour le poisson de méditerranée »

Terre de Vin Janvier 2021