

Aurélie Vic, œnologue vigneronne passionnée, découvre et partage les bonnes pistes vineuses du Languedoc. Car la région est grande et les vins aux saveurs et profils multiples. Faut-il qu'il soit frais et gourmand ? Faut-il qu'il se prête à une cuisine méditerranéenne ? Oui bien sûr mais Aurélie Vic veut plus. Du caractère et de l'équilibre, de la finesse et de l'harmonie, que le vin s'exprime et donne des pistes sur ses origines. Bref que les racines parlent, qu'elles nous relient au sol... que le « jus » exhale les saveurs du sud, un concentré de fruit et de parfums de garrigue, avec du croquant, de la finesse et de la buvabilité bien sûr.

« Le Languedoc, l'eldorado du vin !

L'appellation qui fait tourner les têtes et les verres, sans doute la plus connue de son secteur, grande par la taille et la qualité de ses vins. Sous un climat chaud et sec, tempéré par l'influence de la mer méditerranéenne, et sur un terroir varié fait d'argiles et de graves, dominant entre autre grenache et syrah (cinsault, mourvedre et carignan completent ce duo) »



Degré
Composition
Sol
Conduite
Récolte
Rendement
Vinification

13%
grenache /cinsault/ syrah
Argilo calcaire
Palissage sur fil, taille guyot
Mécanique
50 hl/ha (en moyenne)
Traditionnelle

Une friandise! Belle robe rose claire, nez de cerise et de fraise écrasée. L'attaque est tonique, la texture gourmande sur des arômes de grenade mûre à craquer, puis des senteurs de garrigue tendre, du thym léger, un peu de groseille et beaucoup de délicatesse.

Température de service

Frais. 8-10 °C.

A table

On pense tartare de Saint Jacques, terrine de poisson blanc ou tendron de veau à la plancha...et sieste dans la pinède!

Disponibilité

Bouteille 75cl
Bib 5l/10l

