

LES RAISINS LAURÉATS 2017 ROUGE

LES VINS DE CLAIRE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Ce vin rouge, gourmand et fruité, s'apprécie principalement accompagné de plats divers et de fromages.

- Tannat 90%
- Cabernet Sauvignon 5%
- Cabernet Franc 5%

Claire Dufau

Accords mets et vins

Viandes rouges, gibiers, fromages puissants

Détails

Domaine : Les Vins de Claire

Couleur : Rouge

Millesime : 2017

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Tannat

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Theme : Vignerones!

Dégustation

Robe : Rouge grenat

Nez : Notes de fraise écrasée, cerise

Bouche : Riche, fruitée et gourmande, aux tanins souples

Finale : Finale longue

Garde : 5 à 8 ans

Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaires à galets roulés ; plateaux et côteaux exposés sud-est

Cépage : Tannat 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Cabernet Franc 5%

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Macération pré-fermentaire à chaud

Elevage : Cuve en fibre de verre

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis souvent partie mais finalement, il n'y a qu'ici où je me sente vraiment bien. Si vous saviez cette sensation que j'ai lorsque je rentre chez moi, à la belle saison, par cette route des crêtes. C'est avec bonheur, conviction et détermination, mais toujours aussi rêveuse, que je reviens sur le domaine familial. Aujourd'hui je soumets à vos papilles ma première vinification, incarnation de ma passion et de mon amour de ce terroir afin que les bons moments entre amis soient ponctués par ce vin dédié à la convivialité. Claire Dufau.



Plaisirs du vin
Colomiers