

# L'HYDRE DU LAC

CUVÉE SANS SULFITES AJOUTÉS

2019



**CÉPAGE & DEGRÉ** - SYRAH 70% & GRENACHE NOIR 30% - 14,5 % Vol.

**APPELLATION** - AOP CÔTES DU ROUSSILLON ROUGE

**MILLÉSIME** - 2019

**RENDEMENT & SOL** - 25 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

**LABEL** - LABEL BIO - AB ECOCERT - CUVÉE SANS SULFITES AJOUTÉS

**VINIFICATION** - RÉCOLTÉE À MATURITÉ OPTIMALE, LA VENDANGE EST TRIÉE PUIS ÉGRAPPÉE, AVANT D'ÊTRE MISE EN TONNEAU DE 500L. PIGEAGE MANUEL ET MACÉRATION PENDANT 30 JOURS. PRESSURAGE MANUEL POUR EXTRACTION TRÈS LENTE DES TANINS. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE PENDANT 3 MOIS. PAS DE SULFITAGE EN BARRIQUE NI À LA MISE.

**OEIL** - ROBE ROUGE LIMPIDE ET BRILLANTE

**NEZ** - IL S'EXPRIME PAR DES NOTES DE FRUITS NOIRS (CASSIS, MYRTILLE, FIGUE) ET LES ÉPICES.

**BOUCHE** - FRUITS À NOYAUX, PRUNEAU, RÉGLISSE ET ÉPICES DOUCES. TANINS SOYEUX ET TRÈS BEL ÉQUILIBRE EN FIN DE BOUCHE.

**ACCORD METS & VINS** - À DÉGUSTER ENTRE AMIS AUTOUR D'UNE BELLE PIÈCE DE VIANDE, D'UN TAJINE AUX PRUNEAUX OU D'UN BEAU PLATEAU DE FROMAGES. T° DE SERVICE 14-15 °C. EXCELLENT POTENTIEL DE GARDE, JUSQU'À 8 ANS.

