

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 & RÉCOMPENSES - 2019 - Concours International de Lyon OR - 75CL - Jancis Robinson (16/20)

RENDEMENT & SOL - 25 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Label Bio - AB Ecocert - cuvée sans sulfites ajoutés

VINIFICATION - Après une sélection manuelle rigoureuse, la vendange est éraflée puis foulée. Les raisins sont vinifiés de manière traditionnelle à température contrôlée (syrah et grenache noir sont vinifiés séparément sans sulfites ajoutés). Pressurage doux pour une extraction très fines des tanins

le vin est ensuite élevé en fût de chêne pendant 6 mois. Pas de sulfitage en barrique ni à la mise. Vin non filtré.

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. Potentiel de garde, jusqu'à 6 ans.

À L'ORIGINE DU NOM - On raconte que l'hydre serait née dans un lac sacré bordé de haut platanes. Une créature à trois tête mystérieuse et redoutée, mais aussi un symbole de l'inconnu et du chaos surgissant des profondeurs de la terre.

DISPONIBLE EN MAGNUM

CHÂTEAU
NADAL HAINAUT