



# TERRE<sup>D</sup>ES 2 SOURCES

## AMOURETTES ROUGE 2019 - IGP PAYS D'OC



**Cépages** Merlot, Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon

**Terroir/Viticulture** Les raisins utilisés dans l'assemblage de ce vin proviennent d'un mélange de plusieurs parcelles sur des terres en pente douce au pied des Cévennes. Les sols argilo-calcaires permettent aux vignes d'exprimer un bon équilibre entre leur croissance et la production de raisins. La gestion de la vigne est proactive afin de minimiser le nombre d'interventions nécessaires, et une sélection parcellaire minutieuse avant la récolte signifie que les raisins sont cueillis au sommet de leur fraîcheur et de leur arômes.

**Vinification** La fermentation s'est déroulée dans des cuves en béton à des températures relativement basses (aux alentours des 20°C) avec jusqu'à 2 remontages par jour. La fermentation malolactique s'est terminée en même temps que la fermentation alcoolique. Lorsque la fermentation est achevée, le raisin est pressuré afin de préserver les arômes fruités. Une petite partie du vin est vieillie dans de vieux foudres (utilisée par deux générations de vigneron au domaine), ce qui donne au vin un peu de corps sans pour autant donner de goût de chêne.

**Notes de Dégustation** La robe est d'une jolie couleur rouge rubis aux reflets violacés. Le nez est complexe et fruité avec des arômes de myrtilles, de cerises noires, de plantes de réglisse et des notes de garrigue (origan, thym...) En bouche, le vin offre des tanins soyeux et une belle longueur en bouche. Des arômes de framboises fraîches et d'herbes sauvages côtoient des notes de menthe et de vanille. Ce vin gourmand possède un bel équilibre qui s'accordera avec de nombreux plats.

**Accords Mets-Vins** Ce vin s'accordera parfaitement avec un rôti de bœuf grillé, une tomme de brebis à la confiture de cerise, un magret de canard et un coulis de framboises ou bien avec une Forêt-Noire.

**Garde** A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2025, selon les conditions de stockage.

**Détails** Mise en bouteille: 15 Janvier, 2021; 14% Alcool



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTOULIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com