



TERRE^{DES} 2 SOURCES

EMPREINTES ROUGE 2020 - AOP LANGUEDOC



Cépages Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault

Terroir/Viticulture

Les parcelles de vigne pour l'élaboration de ce vin sont situées sur de pentes légères, au pied des Cévennes. Les sols sont caillouteux, où le calcaire y est abondant et les argiles, très profondes. Les parcelles pour notre gamme Empreintes, donnent des vignes exprimant un bon équilibre entre la production de feuilles et de raisins, ce qui permet une récolte modérée avec une exposition optimale au soleil. La gestion de la vigne est proactive plutôt que réactive afin de minimiser le nombre d'interventions nécessaires.

Vinification

Les raisins ont été récoltés à une maturité optimale et ont fermenté dans de vieilles cuves en béton, avec des températures maximales d'environ 28°C. Le vin a été pressé immédiatement après la fin de la fermentation et a vieilli dans une combinaison de foudre ancien/historique, de demi-muids, de barriques et de cuves, ajoutant de la complexité à l'assemblage final.

Notes de Dégustation

Des arômes complexes de cacao et d'épices au nez, avec des notes de mûres, de canneberges et de cerises. En bouche, il est vif et élégant, avec un mélange harmonieux de fruits, de chocolat noir et de tanins doux. C'est un vin que vous pouvez déguster seul ou avec des plats.



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTOLIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com

Accords Mets-Vins

Il se marie parfaitement avec des aubergines fumées, un tajine épicé ou des rôtis de bœuf à cuisson lente.

Garde

A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2028, selon les conditions de stockage.

Détails

Mise en bouteille: 12 Juillet, 2022; 14% Alcool