Domaine Ste-Marie des Crozes

AOC Corbières

FRANCE

Les Mains sur les Hanches

Rouge

Culture Biologique

Au domaine Sainte Marie des Crozes, en Languedoc, nous croyons en une énergie déployée dans le respect de notre terre, de notre environnement, par une Agriculture Biologique et la maîtrise des produits ajoutés. Nous travaillons dans un esprit créatif pour innover et aller toujours plus loin dans la recherche, l'amour du métier transmis dans un vin inspiré élégant et convivial. Nos vignes entourées par la garrigue qui confère à nos vins les senteurs de thym et d'aubépine. ***Nous avons voulu créer un vin qui soit à la fois féminin par sa finesse, son élégance et sa sensualité en bouche et masculin par sa puissance et sa virilité dans les tanins.***

85% Grenache noir
15% Syrah

14.5%

750 ml

Culture Biologique.
Vendange verte, palissage vertical, effeuillage.
Vendange traditionnelle.
Rendement : 25 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 20 ans

Pigeages en cuve thermo régulée pendant 8 jours, puis élevage en barriques.

Élevage en barriques neuves de chauffes et bois différents jusqu'à la fin de la fermentation malolactique soit 2 mois.

Couleur :
Belle robe rubis, intense et brillante.
Au nez :
Puissant et atypique, d'abord dominé par des notes de cacao, puis évoluant vers des parfums de muscade et de châtaigne.
En bouche : Dense et charnue, l'attaque est pourvue d'une belle sucrosité et dominée par des tanins très présents mais d'une grande finesse. Une belle acidité vient parachever le remarquable équilibre de ce vin, à la fois long en bouche et élégant.
Accords mets & vin :
Très polyvalent.
Il ira avec des tapas, des viandes ou bien certains désserts comme un gâteau au chocolat.

Taux de sucre : 0.40 g/L

Servir à 14°C.

Garde 3 ans

ARTS DU VIN
UN MONDE DE CULTURES

819-314-8350
info@artsduvin.com
www.artsduvin.com

ARTS du Vin Inc.
1805 Av du Marais-Ombragé #102
Drummondville, Qc. J2C 0B5