



VIN MAISON



CUVÉE SAINT PIERRE ROUGE

Localités : département de l'Aude.

Nature du sol : très grande diversité géologique.

Cépage : grenache, carignan, cinsault

Vendanges : mécaniques.

Vinification : traditionnelle pour la majorité avec 20 à 30% de la vinification issues de thermo-vinification.

Élevage : en cuve.



Histoire

Notre Vin de Table rouge « Cuvée Saint Pierre » provient de terroirs situés dans le département de l'Aude qui, avec les départements des Pyrénées Orientales, de l'Hérault et du Gard, constituent le vignoble du Languedoc-Roussillon, l'un des plus anciens et des plus vastes de France ; il était déjà connu dans l'Antiquité grecque et romaine.



Terroir

Ce vaste vignoble, installé dans les petites vallées, les plaines, mais également sur les coteaux, présente une extraordinaire diversité géologique au niveau des sols et des terroirs.



Vin

- Robe : couleur rouge intense.

- Nez : notes de fruits noirs avec notamment le cassis.

-Bouche : vin rond, souple, sans agressivité.



Accord mets et vin

Le Vin de Table rouge « Cuvée Saint Pierre » est à boire dès à présent. Elle se marie parfaitement avec la charcuterie et les viandes rouges.

A servir de préférence à une température proche de 16 – 18°C.