

DOMAINE PÉLAQUIÉ



COTES DU RHONE VILLAGES LAUDUN ROUGE



ASSEMBLAGE

Grenache, Syrah, Mourvèdre

TERROIR

Semi coteaux sablonneux, argileux, composés de sédiments fossilisés, sur galets roulés.

VINIFICATION

Les cépages vendangés à maturité sont totalement égrappés puis vinifiés séparément. Après une macération à froid de 24h, la fermentation se déroule en cuves techniques thermo régulées avec brassages réguliers durant 10-15 jours, avant un élevage de 15 à 20 mois en cuve.

DÉGUSTATION

Belle robe grenat intense. Le nez est fin aux arômes de fruits des bois bien mûrs et de senteurs de sous-bois. La bouche est ronde, fruitée et souple, avec des tanins présent et fins. Il accompagnera la cuisine provençale et les viandes rouges.