

DOMAINE PÉLAQUIÉ



COTES DU RHONE VILLAGES LAUDUN ROUGE « LUC PÉLAQUIÉ »



ASSEMBLAGE

Grenache, Syrah, Mourvèdre

TERROIR

Semi coteaux sablonneux, argileux, composés de sédiments fossilisés. Exposition Nord.

VINIFICATION

Les cépages vendangés à maturité sont totalement égrappés et vinifiés séparément. Après une macération à froid de 24h, la fermentation se déroule en cuves thermo régulées durant 20-24 jours, accompagnée de délestages réguliers pour une bonne extraction de matière. L'élevage se déroule en fûts de chêne de 500L pendant 12-16 mois.

DÉGUSTATION

Robe grenat intense et brillante. Au nez s'alternent des nuances de cacao, de fruits compotés et de réglisse. La bouche est longue et généreuse avec de beaux tanins fondus. Cette cuvée est idéale avec les viandes rouges rôtis, grillés, et civets.