MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Faure "D.LYS" Rouge



13,00 € TTC

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Rouge
Couleur: Rouge

Vignoble

Les coteaux et les plateaux ont un sol plutôt argilo-calcaire et celui des plaines plutôt sablo-argileux et parfois parsemé de galets.

Cépages

Bien structuré avec une belle finale, ce rouge est issu d'un assemblage de cépages atlantiques et méditerranéens (50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 30% Syrah).

Vinification

Vendange triée, égrappée. Vinification traditionnelle, longue macération environ 20 jours avec remontages et délestage. Température contrôlée et maîtrisée en dessous de 29°.

Dégustation

Robe lumineuse de couleur rubis et profonde, teintée de framboise. Une belle expression olfactive aux notes de liqueur de fruits rouges et de senteurs florales variées. La bouche est structurée aux arômes d'épices et de cacao. La finale est persistante.

Accords mets vin

Servir entre 18 et 20° pour accompagner viandes rouges (côtes de boeuf, daube) et gibiers.