MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Garrabou "Le Salsous" Rouge



14,00 € TTC

Caractéristiques :

Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Démarche environnementale: Bio

Vignoble

Parcelle unique Le Salsous exposée Nord-Ouest en milieu de coteaux sur des terres argilo calcaire. Terroir complexe, frais avec une bonne capacité de rétention en eau afin d'avoir une maturité optimale tout en gardant beaucoup de fraicheur et de vivacité.

Cépages

100% Pinot Noir

Vinification

Vendanges manuelles à maturité optimale. Vinification fortement inspirée des pratiques bourguignonnes. Encuvage en vendanges entières sous atmosphère inerte. Macération préfermentaire à froid. Fermentation alcoolique avec pigeages journaliers. Température de fermentation comprise entre 25 et 32°C. Macération postfermentaire de 3 semaines avec pigeages journaliers pilotés par la dégustation. Pressurage et entonnage des vins après un léger soutirage. Fermentation malolactique en barriques de 500 litres. Elevage sur lies totales.

Dégustation

Couleur rouge cerise avec des reflets violacés. Le nez est intense, complexe caractérisé par la griotte, les épices une légère note boisé et beaucoup de fruit. L'attaque en bouche est droite, nette et riche. On retrouve ce caractère complexe, légèrement fumé avec un côté cerise acidulée. Le milieu de bouche est plein, intense avec des tanins fermes

Température

Servir à 14-15 °C.

mais déjà bien enrobés. La finale est longue et complexe.