



Esprit de Famille

Appellation Limoux

Sa robe est rouge cerise à reflets framboisés, le nez est intense et complexe: framboise, cassis, épices douces, garrigue. D'une belle fraîcheur en attaque, c'est un vin très souple aux tanins soyeux. Arômes torréfiés et bonne longueur en bouche.

Terroir : Argilo calcaires marneux

Cépages : 70% Merlot, 25% Syrah, 5% Grenache. Rendement : 45 Hl/Ha

Vinification : Vendanges manuelles, pigeage puis remontage, macération de 15 jours

Elevage : 11 mois d'élevage en barrique pour 25% de la cuvée

Degré : 13°

Alliance gastronomique : Viande rouge, plats en sauce, fromage...