

LA MAISON LAFON

COEUR DE PIERRE Mourvèdre Carignan rouge 2019

AOP Languedoc Pézenas, Languedoc-Roussillon, France

Ces parcelles de Mourvèdre et de Carignan sont situées dans des terroirs de grès léger avec un profil pierreux qui assurent aux vins un style léger et élégant.

PRÉSENTATION

Les vins subissent une fermentation en cuves en ciment comme il est d'usage dans les vieilles caves françaises.

La fermentation se déroule sur une période d'environ 18 jours en utilisant les levures et la flore naturelles présentes dans nos vignobles.

TERROIR

Sols de grès léger avec un profil pierreux orienté nord/nord-ouest.

À LA VIGNE

Les raisins sont récoltés à la main. La mécanisation est réduite au minimum pendant la saison de croissance. Le vignoble n'est pas irrigué.

VENDANGES

13 Septembre

VINIFICATION

En cuves ciment, légère macération pré-fermentaire, levures naturelles suivies de la malolactique en fûts bourguignons

ÉLEVAGE

Fûts Bourguignons de 5 vins

CÉPAGES

Mourvèdre 70%, Carignan 30%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3,41

Acidité volatile: 0,63 g/l

Acidité totale: 3,45 g/l

SERVICE

Température de service 16°

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Des épices subtiles, des baies noires et des framboises définissent ce vin.

Nez : Mûres et notes de cannelle, d'herbes séchées et de réglisse avec des épices très subtiles en arrière-plan.

Bouche : beaucoup de fruit, milieu de bouche structuré, avec une belle élégance, finissant avec des tannins soyeux et savoureux.

ACCORDS GOURMANDS

Dans les premières années, les meilleures associations seront des viandes telles que le pigeon rôti et d'ici quelques années des ragoûts de lapin ou de lièvre, mais aujourd'hui, servez ce vin avec un superbe agneau rôti ou un gibier à plumes.



LA MAISON LAFON

467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS
Tel. 0467362083 - famille@famillebrunolafon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

