



Saint Félix

AOP Languedoc - Terrasses du Larzac 2010



★★ 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2013



Elevé en fût de chêne français



Cépage(s)

60% Syrah
34% Grenache
6% Carignan

Issus d'une sélection des meilleures parcelles des terroirs de la cave

Terroirs

Ruffes rouges en couches horizontales

Rendement

Inférieur à 30hL/ha

Vendange

A la main, à maturité optimale

Vinification

Les raisins sont égrappés puis vinifiés traditionnellement. La macération dure de 18 à 20 jours et une parfaite maîtrise des températures permet une extraction ménagée des différents composés aromatiques et polyphénoliques (remontages et délestage)

Elevage

Environ 30% élevé en fûts de chêne français durant 12 mois

Dégustation



Sa robe est d'un rouge grenat intense. Au nez, des notes réglissées, toastées, vanillées, de cerises griottes et de chocolat contribuent à une palette aromatique complexe, raffinée et variée.

La bouche est caractérisée par une parfaite harmonie entre des tannins présents mais soyeux et des saveurs de fruits confits, épicées (poivre) et torréfiées.

Service et accords mets/vin

Température de service : 18°C (ce vin peut être carafé avant dégustation)



Nos accords coup de coeur : Gardiane de taureau, gâteau au chocolat

Mais aussi : les rôtis, les gibiers, les viandes rouges en sauce, civet de sanglier, plateau de fromages



Garde

1 à 5 ans