CINSAULT ABUELO

Vin rouge | IGP Pays de l'Hérault | Cinsault

NOTRE VIN NATUREL

Pur et élégant, le Cinsault donne de l'émotion.

LE STYLE DU VIN

Le Cinsault est le Pinot Noir du Languedoc : une robe claire et franche, des arômes de fruits prononcés, avec des notes de cerise, de rose et de violette.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Nous n'avons pas ajouté de sulfites ni pendant la vinification, ni pendant l'élevage, ni à la mise en bouteilles. Un vin très naturel, mais aussi fragile et à réserver aux caves les plus fraîches. Température de garde : 13° C maximum…

LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Son potentiel de garde est déconcertant. Sa structure aérienne fait penser à une dégustation dans sa jeunesse sur les notes gourmandes du vin. Mais les bouteilles que nous avons conservées au frais dans notre oenothèque nous ont révélé d'incroyables surprises. Un 2009 dégusté après 10 ans de vieillissement nous a enchanté et amené dans les terres d'un grand vin de la Cote de Beaune ! A expérimenter dans votre propre cave.

LE MOMENT IDÉAL

A boire avec des charcuteries canailles. Servi à 15°C, il est le compagnon idéal des diners d'été.

Domaine Allegria | www.tribuallegria.com | +33 6 25 93 08 08 | allegria@vinotinto.fr