

CINSAULT ABUELO

Vin rouge | IGP Pays de l'Hérault | Cinsault

Vin bio | Vin sans sulfites ajoutés | Volcanic origin



ALLEGRIA

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 cerises, 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

Premier vin certifié "volcanic origin" par Vinora, l'association des producteurs de vin volcaniques. Cette jolie parcelle de Cinsault a été plantée directement sur la coulée de lave du volcan des Baumes.

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 plats simples. Parfait avec des plats végétariens, des légumes pleins de saveurs. Essayez même avec le poisson.

Servi à 15°C, il est le compagnon idéal des diners d'été. Après quelques années de garde, il gagne en complexité et devient le compagnon de plats élégants comme la volaille de Bresse, le tajine de poulet, le turbot au riz safrané.