

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE SAINT-ANDRÉ

Folie d'Inès Rouge

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Franc 60%, Merlot 20%, Niellucio 15%, Syrah 5%

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 10,70€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, limoneux

Vinification : Les raisins sont récoltés et fermentés séparément. Après une macération à froid, la fermentation se déroule de manière traditionnelle. La macération dure 2 semaines, avec des pigeages réguliers, qui permettent d'extraire les arômes et les tannins délicats. Le Niellucio est travaillé en macération carbonique pour amener une complexité supplémentaire. Le vin est élevé 8 mois sur lies, dont 6 mois en fûts de chêne français de 400 l avec des chauffes plus ou moins fortes.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 18 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Riche, intense, opaque, rouge aux reflets rubis.

Nez : Expressif, avec des arômes de mûres et de cerises griottes, suivis de notes plus épicées.

Bouche : Les tannins sont mûrs et soyeux. La bouche ronde est soutenue par une agréable fraîcheur, avec des notes vanillées en fin de bouche. Un vin élégant et bien structuré.

SERVICE

Température : 16°C

Accords mets et vins : Des lentilles cuisinées, des pâtes aux tomates séchées et à l'origan ou encore une viande grillée.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE SAINT-ANDRÉ - Route de Marseillan - 34140 MÈZE

+33 (0)4 99 04 94 73 - contact@domainestandred.fr - www.domainesaintandre.com