

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE SAUZET

Hic et Nunc

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah 40%, Grenache 40%, Cabernet Sauvignon 20%

Millésime : 2019

Prix public indicatif au caveau : 48€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Raisins égrappés, puis vinifiés en cuve béton avec pigeages.

Rendement : 25 hl/ha

Nombre de bouteilles : 714

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Plutôt sombre.

Nez : Beaucoup d'élégance au premier nez, soutenu par des notes boisées (moka, eucalyptus, tourbe). Jolis fruits rouges, belle intensité, cannelle, griotte, garrigue.

Bouche : Profonde, sur un registre balsamique appétant.

SERVICE

Température : 16°C

Accords mets et vins : Magret de canard et ses légumes rôtis ou gigot d'agneau aux herbes.

Conditionnement : 75 cl

