

VALENSAC LE DOMAINE Triade

Couleur : Rouge

Cépages : 35% Syrah, 35% Grenache noir, 17% Merlot
et 13% Cabernet sauvignon

Millésime : 2022

Prix indicatif : 12,50€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Cuvaçons traditionnelles sans soufre
d'une vingtaine de jours, extraction essentiellement réalisée
à l'aide de délestages pour privilégier les tanins doux.

Rendement : 51 hl/ha

Nombre de bouteilles : 6 000 cols

Élevage : Barrique, inox

Méthode de culture : Conventionnel

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge soutenu aux reflets rubis

Nez : Fruits rouges mêlés au tabac blond

Bouche : Notes cacaotées et épicées, finale séveuse

SERVICE

Température : 18°C

Accords mets et vins : Pastilla d'agneau de Lozère,
magret de canard

Conditionnement : 75 cl

