

Domaine de Bancel

L'INSOUCIANT

Gard - Indication Géographique Protégée
2023

Assemblage : 50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache

Age des vignes : De 30 à 60 ans

Terroir : Coteaux Argilo-calcaire, au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

Vinification : Rendements de 30Hl/Ha. Vinification en cuve béton avec gestion des températures. Tous les cépages sont vinifiés séparément. Extraction très douce, seulement un léger remontage quotidien. Cuvaison de 15 à 21 jours. Elevage en cuve pendant 6 mois.

Dégustation : Nez sur les fruits rouges (myrtille, groseille) et arômes de cèdre. Un vin avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise. La bouche est ample avec des tanins fondus.

Accords : Ideal sur un plateau de charcuterie, ou même un filet-mignon en croûte.

Garde : 3 - 5 ans

Température de service : 14-16°C

