

AOC Languedoc rouge 2023

# AUGUSTE

**Assemblage :** 80% Grenache – 20% Syrah

**Ages des vignes :** 30 ans

**Terroir :** Sol argilo-calcaire en coteaux. Au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

**Vinification :** Rendements de 30HI/Ha. Vinification en cuve béton avec gestion des températures. Co-vinification du Grenache et de la Syrah. Extraction très douce, seulement un léger remontage quotidien. Cuvaison de 15 à 21 jours. Elevage 12 mois en barriques de 5 à 6 vins.

**Dégustation :** Nez sur la cerise, le cèdre, la réglisse et la rose. La bouche est dense avec des tanins soyeux caractéristiques du grenache à parfaite maturité. La finale, longue et harmonieuse est portée par une belle fraîcheur.

**Accords :** Epoule d'agneau confite à l'ail et au miel, spaghetti à la bolognaise, ou un simple carré de chocolat 85%.

**Garde :** 5-7 ans

**Température de service :** 14-16°C

