

Cathare

Bouquet de Garrigue Rouge

		Région	Languedoc
Appellation	IGP Pays Cathare	Terroir	Argilo-calcaire
Millésime	2017	Degré	13°
Cépages	Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah	Rendement	80 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

Une belle robe rubis profonde. Au nez, les fruits rouges dominant avec des notes de cerise et de cassis. La bouche est gourmande. Les tannins sont fondus malgré une belle concentration de matière. Il accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées, les pièces de bœuf ainsi que les plats en sauces.

Beautiful deep ruby color. On the nose, red fruits dominate with notes of cherries and blackcurrant. The mouth is greedy. Tannins are melted despite a good concentration of matter. This wine will go well with grilled meats, beef cuts and sauce dishes.

Service 16-17°

Conservation / Ageing potential

2 à 4 ans / 2 to 4 years



Vinification / Wine making process

Maceration traditionnelle.
Traditional maceration.

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / *Traditional tanks.*

Conditionnement / Packaging

Bouteille « Languedoc Origine » 75 cl
Carton de 6 bouteilles, palette de 600
bouteilles.

*“Languedoc Origine” bottle 75 cl, pack
of 6 bottle, pallets of 600 bottles.*