

BACCALARIUS
Domaine de Bachellery
Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état de la vendange, effectuée en maturation optimale. Le raisin est totalement éraflé. Macération en cuve pendant cinq semaines, sous contrôle thermique, et fermentation sous l'effet de levures sélectionnées. Fin de fermentation sous contrôle de température. La fermentation terminée, les vins de goutte et ceux de presse sont conservés séparément et assemblés en partie ou en totalité, suivant les expressions aromatiques et gustatives du millésime.

Grenache noir

Long élevage de 12 à 16 mois en fûts de chêne de 3 vins

Titre alcoolique 14.5°.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Belle robe carmin

Nez complexe dominé par les arômes de fruits rouges, cerise burlat, avec des notes fleuries de pivoine.

Bouche élégante, aux tannins frais et fondus enrobés par un élevage long qui apporte des notes toastées. Finale épicée au parfum de garrigue et poivre de Sichuan.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin s'épanouit pleinement deux à trois ans après l'année de récolte, peut se garder au moins huit ans.

Il accompagne parfaitement les viandes en sauce, le gibier de forêt, les fromages de chèvre, et pourquoi pas un dessert au chocolat. Servir assez frais, entre 17° et 18°.

