

DOMAINE DE PECH ROUGE

VIN DE LIQUEUR CARTAGENE AMBREEE



Conditionné en carton unitaire.

Cépage :

SYRAH et GRENACHE

Vinification et dégustation :

Le mutage s'effectue à l'aide d'alcool issu d'eau de vie du Languedoc dès le pressurage ou l'encuvage du raisin. Un calcul astucieux permet d'avoir un bon équilibre entre l'alcool acquis lors de la fermentation, l'alcool rajouté et le sucre résiduel du vin.

Un élevage en cuve pendant plus de deux ans est nécessaire pour obtenir son équilibre gustatif.

Elle se distingue par ses arômes évolués de cuir, fruits confits dans l'alcool et de truffe.

Accompagnements :

Apéritifs, desserts

