entre nous selon Valensac

PETIT VERDOT 2023

- Pays d'Oc –

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Région : Languedoc.

Terroir : sablo-limoneux.

Age des vignes : 28 ans.

Densité de plantation : 4900 pieds/ha.

Taille : Royat.

Méthode culturale : enherbement et labour alternés 1 rang/3
agriculture raisonnée

Rendement : 70 hl/ha.

Nous privilégions un travail doux en cave afin de préserver les arômes de petits fruits noirs si caractéristiques du cépage. La vendange a été « concentrée » par saignée (pour faire notre rosé). Puis une macération courte, sans soufre, pendant 7 jours à 25°C environ. Les vins de presse ont été écartés pour éviter amertume et sécheresse en bouche.

Dégustation : Robe pourpre soutenue. Un petit verdot aux arômes frais de violette et cassis qui révèle une bouche gourmande rappelant une compotée de fraises et mûres sauvages. Structure soyeuse aux tanins crémeux.
A savourer dès l'apéritif, avec les cuisines exotiques ou encore avec un magret de canard rôti aux figues.

Mis en bouteilles le 24 juin 2024.

Domaine de Valensac – R.D.28 – 34510 Florensac – France
Région Languedoc – Sud de France
Tél : +33 (0)467774116 – Mail : valensac@orange.fr