

LARMES D'EMA 2016

Code SAQ : 12870396
Prix SAQ : 20.95\$
Producteur : Domaine des Capriers
Alcool : 13.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité par lot
Pays : France **Région :** Languedoc-Roussillon **Appellation :** IGP Côtes de Thongue
Cépage : Syrah 80 %, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 10%
Rendements à l'hectare : 25hl/ha **Densité de plantation :** 4500 pi/ha
Sucres résiduels : moins de 2g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Macération carbonique pour la Syrah, fermentation traditionnelle et longue avec cuvaison pour les autres cépages (12 mois en cuve)

ÉLEVAGE

Environ 24 mois en fût de chêne, embouteillé sans filtration.

DÉGUSTATION

Robe pourpre sombre, bouquet de baies noires bien mûres, d'épices douces (poivre blanc, cannelle) et de menthe. La bouche est veloutée, elle s'appuie sur des tannins fondus et enrobés. De plus, on y retrouve des notes de torréfaction (cacao, café). La finale révèle le frais parfum de la menthe perçue au nez ainsi que des arômes de garrigue et une touche de réglisse.

ACCORDS VINS ET METS

Parfait avec du magret de canard en croute d'épices et sauce aux fruits noirs. - Côtelettes d'agneau grillées aux romarins. - Tarte aux légumes provençaux.
Servir entre 14-16°

