

DOMAINE DE L'ENVOLEE

6 ha de vignes sur la commune de Tourbes dans l'Hérault (34)

Volupté

-2022-



IGP Côtes de Thongue
Rouge

Un vin complet et savoureux !



CEPAGE

70% syrah, 30% merlot

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, avec une cuvaison d'une quinzaine de jours, où l'on cherche à extraire de la matière, tout en douceur. L'extraction se fait par de petits remontages afin de favoriser l'infusion.



DEGUSTATION

Ce vin annonce son caractère avec son nom, mais également avec sa belle robe sombre. Le bouquet aromatique est frais et rappelle la garrigue toute proche du domaine : ciste, zan, notes balsamiques relevées par un soupçon d'épices. La bouche est ronde, généreuse avec une belle sucrosité et une tenue impeccable. Voilà un vin complet et savoureux qui devrait plaire à tous.



Alcool :
13% Vol.



6-8 ans



17°



- Pièce de viande
- Fromages de caractère