

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Cuvéé pailletrice rouge »

« Une belle attaque en bouche, des notes de fruits rouges, et des tanins soyeux »

Dégustation :

Une robe d'un rouge soutenu avec des reflets pourpre et grenats. Un nez d'une belle intensité de cerise lurlat et de fruits rouges avec quelques touches de cassis. Très belle attaque en bouche riche et puissante avec des tanins soyeux. Une finale longue de fruits rouges, cerise, cassis.

Température de service : 16°c à 18°c

Fiche technique :

<u>Dénomination :</u>	IGP de l'Hérault
<u>Cépage :</u>	Merlot Syrah Rendement 60 hecto/hectare
<u>Vinification :</u>	48 heures de macération pré fermentaire à froid puis une fermentation traditionnelle, avec une température régulée à 24°. Plusieurs délestages et remontage durant la phase de fermentation. Macération longue.
<u>Elevage :</u>	13 mois en cuve, puis un assemblage de 20% en fûts de chêne de diverses chauffes.
<u>Millésime :</u>	2012
<u>Conditionnement :</u>	Bag in box de 10 litres

