

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Fleur D'Alicante »

« Bouche souple et généreuse sur des arômes de fraise, de framboise, d'épices légèrement poivrées sur une finale croquante et fruitée. A boire très frais »

Dégustation :

Belle robe d'un beau rouge cerise. Nez très fruité remplie de fruits rouges : fraise, framboise, groseille, avec des notes amyliques. Belle équilibre en bouche, souplesse, élégance et rondeur, notes acidulées qui lui permet d'être bu frais. Une finale longue de fruits rouges, menthol et épices.

Température de service : 14°C à 16°C mais aussi comme un vin rosé 4°C à 7°C

Accords mets/vin : Tous vos repas d'été : grillades, pizzas, poissons, salades, etc.

Conseil de service : Frais comme un rosé, voir même seau à glaçons



Fiche technique :

Dénomination : Vin de pays de l'Hérault

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 13°

Terroir : Argilo-calcaire et galets

Cépage : Alicante Bouschet 90 (vieilles vignes), Syrah 10%

Vinification : Jus de saignée d'Alicante Bouschet vinifié à basse température. 10% de syrah décuwée à 1050 types primeur.

Millésime : 2013

Conditionnement : Bag-In-Box de 5 litres

ALICANTE BOUSCHET :

Est l'un des seuls cépages teinturiers recommandés en France. Il a été créé pour sa couleur et s'utilise communément en assemblage pour foncer les vins ou leur apporter de la nervosité.

Le Domaine de Pailletrice est l'unique domaine viticole de la région à le vinifier en monocépage. Sa vinification originale pour ce cépage en fait un vin souple qui lui permet d'être bu frais comme un rosé, avec des arômes de fruits rouges, tout en gardant sa belle couleur intense et profonde.