Madame Rêve rouge, IGP Pays d'Oc

Une cuvée élégante, à la complexité subtile, qui invite à la détente.

A la vigne : un assemblage de terroirs. Un même cépage, la Syrah, issue de trois terroirs différents (argilo-calcaire, terrasses villafranchiennes, schistes).

En cave : une cuvée élaborée entièrement à la main (2600 bouteilles) ; vendanges manuelles, cuvaison longue (20 jours), élevage en cuve pendant 7 mois. Non collée, non filtrée (un léger dépôt peut se former avec le temps).

Dans le verre : une robe printanière aux jolis reflets violines. Un nez qui exalte des parfums délicats de fruits mûrs (airelle, myrtille, mûre), relevés d'épices douces (genièvre) et de réglisse. Une bouche à l'étoffe dense et veloutée. Des tanins soyeux, une texture onctueuse ravivée par sa fraîcheur. Une finale qui se pare de petits fruits noirs.

Dans l'assiette : un vin de bonne compagnie qui ouvre l'appétit !
Les classiques ; une chiffonnade de jambon de Parme, des côtelettes d'agneau grillées, un onglet aux échalotes, des cuisses de poulet fermier à la plancha, des paupiettes de filet mignon de porc au chorizo et mozzarella.
Les spécialités languedociennes ; des filets de rougets à la tapenade noire, une macaronade de Sète, une estouffade de bœuf aux cèpes.

A quel moment : pour un apéro dînatoire entre amis ou au cours d'un repas aux saveurs conviviales.

A quelle température : 18-20°C. En été, placer la bouteille dans un fourreau réfrigérant 30 minutes avant de la déguster.

Avec le temps : à consommer dès aujourd'hui. Madame Rêve rouge vous réservera de belles surprises dans les 3 à 5 ans.

N'hésitez pas à nous faire partager vos instants de dégustation !
facebook.com/domainelavivarelle @LaVivarelle @lavivarelle

Domaine La Vivarelle, 4 Chemin de la Rivière, 34120 Tourbes
Tél : 04 67 98 26 09, e-mail : contact@domainelavivarelle.com
www.domainelavivarelle.com