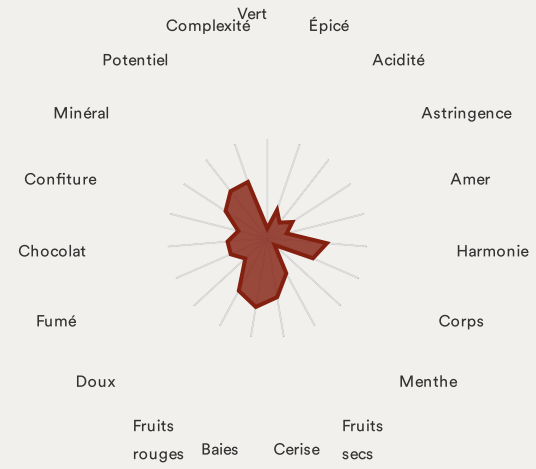
Elyo Rouge

IGP MÉDITERRANÉE

Sa robe rubis clair et ses tanins souples et fondus font de ce vin rouge un véritable coup de cœur, qui ne manque toutefois pas d'épices et d'une belle structure profonde. Un classique.



	2023
CÉPAGES	*54% Grenache* *46% Syrah*
DEGRÉ	*15%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*14-16°C*
POTENTIEL DE GARDE	*4-5 ans*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
PROFIL GUSTATIF	*Un classique* L' Elyo Rouge présente une robe rouge grenat et dégage des arômes de mûre, d'anis et de réglisse. En bouche, il convainc par ses notes d'épices, de tabac et de fenouil sauvage. Les tanins souples et fondus accompagnent la longue finale de ce vin rouge bien structuré.



TERROIR

Âge moyen des vignes d'environ 25 ans, sur du calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leurs couleurs ocres caractéristiques.

VINIFICATION

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, les raisins sont égrappés après une nuit passée dans un conteneur réfrigéré. Ils sont ensuite triés et envoyés dans des cuves en inox pour la macération et la fermentation alcoolique à température contrôlée avec les levures indigènes. Après une macération de trois semaines, le moût est délicatement pressé. La fermentation malolactique ainsi que l'élevage ont eu lieu à 58% en cuves inox, à 24% en œuf en béton, à 12% en jarre en grès et à 6% en fût de chêne.

ACCORD METS-VIN: EPICÉ ET STRUCTURÉ

Viandes rouges grillées, légumes grillés, plats épicés de la cuisine méditerranéenne ou, plus classiquement, avec des fromages à pâte dure affinés.