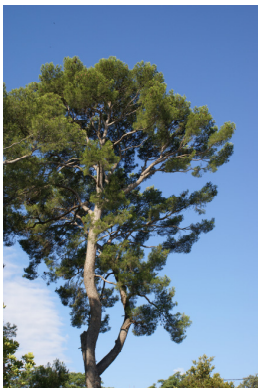
Grand Tour
Domaine de Puilacher



« Entre Ciel et Terre : les pieds ancrés dans la terre, le regard tourné vers les étoiles. »

Appellation : Vicomté d'Aumelas IGP

Cépage : Cabernet-Sauvignon (50%), Merlot (25%), Vieux Carignan (25%)

Sol : Terrasses villafranchiennes de galets roulés et tuf.

Rendement : 50 hl/ha

Terroir : vieilles vignes de plus de 40 ans en terrasse. Microclimat chaud et sec. Environnement de garrigues typiquement méditerranéen**.**

Vinification : Vinification à la parcelle. Après égrappage, longue fermentation traditionnelle avec contrôle des températures.

Elevage : Elevage en cuve traditionnelle. Assemblage avant la mise en bouteille. Pas de filtration. Vieillissement en bouteille.

Dégustation :
Robe : beau rouge profond
Nez : intense et complexe de mûre et de figue noire.
Bouche : équilibrée, ample, de belle structure avec une finale sur la réglisse douce et la violette.

Accords mets et vin : c'est un vin plaisir, à servir sur une cuisine riche, des viandes en sauce, des fromages à forte personnalité ou tout simplement sur une côte de bœuf.
A boire chambré (16°C)

Garde : 7 ans environ.

Distinctions :
- Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault : Médaille d'Argent 2011 & 2013

Médaille de Bronze 2012
- Guide Hachette 2013

Les Plaisirs du Cellier – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles 0474/85 00 23
lesplaisirsducellier@gmail.com www.lesplaisirsducellier.com