

# Chemin de Nougou

## Domaine de Puilacher



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

**Cépage :** Vieux Carignan (50%) et Cabernet-Sauvignon (50%)

**Sol :** Terrasses villafranchiennes de galets roulés et tuf.

**Rendement :** 45 hl/ha

**Terroir :** vieilles vignes de plus de 70 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 :** Assemblage avant élevage de 12 mois en barriques de chêne français. Vin non collé, non filtré.

**Dégustation :**

**Robe :** très belle robe grenat.

**Nez :** expressif qui dévoile des notes de fruits confiturés (mûre, cassis, framboise), mentholées et légèrement épicées.

**Bouche :** attaque dynamique et franche qui laisse place aux tanins fondus et se finit agréablement sur des saveurs gourmandes et vanillées.

**Accords mets et vin :** vin gourmand et fleuri qui sublimerait vos repas de famille et de fête.

Un plaisir gastronomique.

A boire chambré (16°C)

**Garde :** 15 ans environ.

**Distinctions :**

- **Concours des Vignerons Indépendants 2012 :** Médaille de Bronze

- **Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault :** Médaille d'Argent 2013

- **Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2012 & 2013 :** Médaille d'Or

*Les Plaisirs du Cellier* – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles 0474/85 00 23

[lesplaisirsducellier@gmail.com](mailto:lesplaisirsducellier@gmail.com) [www.lesplaisirsducellier.com](http://www.lesplaisirsducellier.com)