



Domaine Haute Condamine

de Père ... en Fille

FICHE TECHNIQUE

CUVEE LUDOVIC PIERRE 2019



NOM DU VIN	CUVEE LUDOVIC PIERRE
APPELLATION	Pays d'Oc – IGP
MILLESIME	2019
CEPAGES	Cabernet sauvignon – Syrah – fût de chêne
TENEUR MOY. EN ALCOOL	12,5 % vol.

SOL	Terrasses Villafranchiennes
VINIFICATION	Egrappage – Cuvaison longue - Fermentation entre 25° et 28°

VISUEL	Robe rubis brillante, assez soutenue et reflets sanguins.
OLFACTIF	Nez très intense et complexe. Fruité (mûre), boisé fondu et élégant.
GUSTATIF	Attaque franche, ronde. L'attaque est franche, ronde. La bouche est puissante, aux notes caramélisées, reste soyeuse avec beaucoup de sucrosité. Notes de grillé et de vanille. Les tanins sont biens enrobés et la finale très longue finit sur le boisé fin.
CONSEIL	Servir à une température ambiante. Il se consomme avec des viandes rôties (magret de canard, souris d'agneau...), ou en sauce (civet, daube...).

Céline & Guy FOURNIER

Route de Pézenas – 34760 BOUJAN SUR LIBRON

Tél: 09 65 23 53 79 – Mobile : 06 80 43 93 07

hautecondamine@orange.fr - www.domainehautecondamine.fr

