

BIENVENUE AU DOMAINE DE LA LÈQUE. VOUS ÊTES À FRESSAC, AU CŒUR DU VIGNOBLE DES CÉVENNES.

C'EST ICI, ENTRE GARRIGUE ET MONTAGNES CÉVENOLES QUE S'ÉPANOUISSENT LES VIGNES DONT SONT ISSUES CASTILLE, RENAISSANCE ET PLEJOU, LES TROIS CUVÉES DU DOMAINE.



CUVÉE RENAISSANCE ROUGE BIO

IGP CÉVENNES



DÉGUSTATION : CE VIN EST UN ROUGE CHARMEUR ET DÉLICAT QUI DONNE LA PART BELLE À DES NOTES FRUITÉES (FRAISE ET FRAMBOISE), LE TOUT RÉHAUSSÉ DE POIVRE DE SICHUAN, AVEC UNE TOUCHE DE LAURIER.

EN BOUCHE, LES TANINS SONT CROQUANTS. UN ROUGE DE SOIF, DÉCOMPLEXÉ, QUI RAVIRA TOUTES LES PAPILLES.

ACCORD METS & VINS : À DÉGUSTER SUR UN SAUTÉ DE VEAU, AVEC UNE ASSIETTE DE CHARCUTERIE OU UNE VOLAILLE RÔTIE.

TERROIR : ÉBOULIS ARGILE CALCAIRE ISSU D'ALLUVION ET DE SABLE DOLOMITIQUE
ÂGE DES VIGNES : 40 ANS
RENDEMENT : 35HL/HECTARES

VENDANGES, VINIFICATION & ÉLEVAGE : VENDANGES MÉCANIQUES, FERMENTATION EN CUVE BÉTON

ASSEMBLAGE : CINSAULT 60% - GRENACHE 30% - SYRAH 10%

12,5% VOL. ALCOOL