

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 CASTILLE ROUGE BIO

AOP DUCHÉ D'UZÈS



DÉGUSTATION : BELLE ROBE GRENAT LUMINEUSE. LE 1ER NEZ EST FUMÉ, RÉGLISSÉ. IL S'OUVRE ENSUITE SUR UN REGISTRE DE SOUS-BOIS, DE TABAC BLOND, DE CANNELLE ET ENFIN DE MÛRES FRAÎCHES. LA BOUCHE EST TOUTE EN FINESSE, ÉLÉGANTE AVEC DES TANINS FINEMENT CISELÉS.

ACCORD METS & VINS: À SERVIR AVEC DES VIANDES GRILLÉES OU RÔTIES, DES PLATS MIJOTÉS OU DES PLATS À PARTAGER.

TERROIR : ÉBOULIS ARGILLO CALCAIRE
AGE DES VIGNES : 40 ANS
RENDEMENT : 30HL/HECTARES

VENDANGES, VINIFICATION & ÉLEVAGE : SÉLECTION PARCELLAIRE, VENDANGES MANUELLE, ÉGRAPPÉ, CUVASON LONGUE PRIVILÉGIANT UNE EXTRACTION DOUCE EN CUVE BÉTON. ÉLEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS DE 300 LITRES.

ASSEMBLAGE : GRENACHE 50% - SYRAH 50%
14% VOL. ALCOOL