

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'ÉPANOISSENT 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, RÉGLISSE. 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 ARGILE CALCAIRE
AGE DES VIGNES : 40 ANS
RENDEMENT : 30HL/HECTARES

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

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

DOMAINE DE LA LÈQUE

LA LEQUE 30170 FRESSAC - TEL 06 27 94 83 69 - MAIL: DOMAINE.LEQUE@GMAIL.COM
WWW.DOMAINEDELALEQUE.COM