



Château de Perdiguier

Cuvée « Domaine Perdiguier »

Coteaux d'Ensérune - Rouge 2018

Région :	Languedoc
Appellation :	Coteaux d'Ensérune
Agriculture :	Raisonnée (Conversion bio 2018)
Sol :	Terrasses de l'Orb avec présence de galets
Âge du vignoble :	30 ans
Cuvée :	Cuvée « Domaine Perdiguier »
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Merlot (75 %)/Cabernet sauvignon (25 %)
Alcool :	13,5 % vol.
Conditionnement :	75 cl/Bouchon liège (49 X 24) Amorim
Disponibilité :	Dès à présent

VINIFICATION

Fermentation et élevage en fûts de chêne d'un et deux vins (François Frères, chauffe Moyen +), sélection des fûts, assemblage après élevage en fûts séparés (18 mois).

DÉGUSTATION

ŒIL : Robe profonde, rouge soutenu, brillant, reflets rouges.

NEZ : Franc, complexe, petite pointe de sous-bois, légers arômes de truffe noire, arômes de pruneau, arômes de cuir qui vont s'affirmer tout au long de la garde.

BOUCHE : Puissante, ronde, notes de fruits confiturés, légères notes de pruneau, notes d'épices, notes de sous-bois, de cuir. La bouche s'assouplit sur des tanins élégants. Corps puissant, belle persistance aromatique qui révèle un bon potentiel de garde.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15°C à 17°C

ACCORDS METS ET VINS : Plats en sauce, gibier, fromages

GARDE

15 ans

DISTINCTION

Concours des Vins des Vignerons Indépendants, Paris 2016 : Médaille d'Argent