Domaine de La Perrière
Clos de la Chapelle

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Couleur : Rouge

Degré : 13,5% vol

Millésime : 2021

Terroirs : Il est constitué de galet de silices mêlées à l'argilo-calcaire.

Cépages : *Syrah (80%) Grenache (20%)*

Vinification : Le raisin est ramassé en surmaturité, la fermentation est traditionnelle avec une macération et fermentation de 25 jours, avec maîtrise des températures, ce qui permet d'obtenir un vin aromatique et structuré. La vendange est issue de vignes de plus de 20 ans.

L'élevage est de 9/10 mois en fût de chêne : une micro oxygénation lente se produit, affinant les tanins. Le chai à barrique est maintenu à température constante

Garde & Dégustation :
Vin de caractère puissant et long en bouche rouge peut se déguster jeune mais mérite d'être gardé 8 à 10 ans.
Sa jolie robe pourpre, son nez à la fois riche et intense est dominé par des notes de fruits rouges (cassis) où s'entremêlent des notes vanillées et épicées.

En bouche, l'attaque franche laisse place à une rondeur dense et ample. Les tanins sont fondus, soyeux et agréables. La note finale est élégante avec une grande longueur et une belle puissance.

A servir entre 16 et 17° dans les 3 à 6 ans : parfait sur les viandes rouges, les gibiers et sur notre cuisine typée aux saveurs méditerranéennes.

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles	12	96	576