

Domaine de La Perrière Barbarus



Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Couleur : Rouge

Degré : 14% vol

Millésime : 2016

Terroirs : Il est constitué de galets roulés et d'éboulie calcaire. Vieilles vignes à très faible production 20 hl/hectare

Cépages : Syrah (70%) Grenache (20%) et Carignan (10%)

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 structuré.

La vendange est issue de vignes de plus de 50 ans pour le Grenache et le Carignan, 35 ans pour la Syrah.

L'élevage est de 12 mois en fût de chêne neuf : une micro oxygénation lente se produit, affinant les tanins. Et puis 12 mois en cuve. Le chai à barrique est maintenu à température constante.

Garde & Dégustation :

Ce vin arrive à maturité dans sa 3^{ème} année vin de caractère puissant et long en bouche rouge.

Sa jolie robe pourpre, son nez à la fois riche et intense au nez boisé toasté grillé sur fond de fruit mûr.

En bouche, l'attaque est charnue, dense et ample. La matière est riche les tanins polis, le fruit arrive ensuite. 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
75 cl

Palette Europe
80x120

Carton
6 bouteilles

Cartons/Couche
6

Cartons/Palette

Bouteilles/Palette