

PAYS OC « RIP PURPLE » 2021

Domaine Villepeyroux



Situation : Entre landes et pinèdes, en plein cœur du Minervois et à quelques kilomètres de la cité médiévale de Carcassonne, le domaine Villepeyroux Forest exploite 35 hectares de vignes plantées en demi coteaux sur des terres argilo-calcaires.

Une douzaine de cépages y sont actuellement travaillés : Chardonnay,

Grenache, Carignan, Syrah, Merlot, Marselan pour n'en citer que quelques-uns.... Le Domaine, dirigé par Stéphanie Forest, est converti en agriculture biologique depuis la vendange 2021.

Encépagement : Marselan 100%

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Un nez rempli de petits fruits rouges écrasés, des notes de garrigue, de baies sauvages et d'épices. Bref un nez flatteur, tout en fluidité, jamais il ne tombe dans l'ostentatoire. En bouche, la fraîcheur interpelle tout de suite. La matière est délicate mais également affirmée. Un milieu de bouche plein, ample avec beaucoup de densité. Des saveurs de fruits infusés et une finale dotée d'une acidité pleine rendant le vin digeste et fluide. Quel équilibre ...

Quelques accords : Pâtés de Pézenas, Terrine de canard aux olives, Echine de Porc grillée aux herbes...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

@ : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com