

VDF 2017 « ALEGRIA »

Domaine Vallat d'Ezort



Situation : Le domaine de Vallat d'Ezort est situé à Souvignargues dans le Gard près de Sommières. Il s'étend sur 7 hectares sur des sols argilo-calcaires.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique dans le respect des sols et des vignes. Ce domaine à taille humaine est mené par Manuela et Frédéric Martin qui s'attellent au respect de l'environnement avec le labour des sols, des vendanges manuelles, la vinification sur levures indigènes et l'utilisation de soufre à doses minimales.

Encépagement : Cinsault et Carignan

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse du fruit

Observations : Vin très décomplexé, cette cuvée de fruit signé par le prometteur Frédéric Martin envoûte par son nez solaire de petits fruits rouges mentholés. Une douceur en bouche alliée à une structure souple procure à cette cuvée Alegria une buvabilité des plus agréables.

Quelques accords : Omelette forestière, Poulet tikka masala...



La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com – www.cave-de-longchamp.com