



Domaine Tardieu Ferrand

Les Garrigues

Pont du Gard - Rouge 2016

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Pont du Gard

Cuvée : Les Garrigues

Couleur : Rouge

Millésime : 2016

Cépages : Syrah (100%)

Alcool : 14,5 %

Contenance : 75 cl

Notre cuvée 100% Syrah est issue du terroir le plus au nord de l'exploitation. Les coteaux de grès lui offrent une complexité aromatique remarquable et une grande fraîcheur.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Utilisation de tables de tri, Pigeage fréquent.
Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde.
NEZ : Élégant, subtils arômes de thym, intenses arômes de garrigue, subtils arômes de réglisse.
BOUCHE : Aérienne, ample, subtiles notes d'eucalyptus, notes de fruits rouges, légères notes de poivre noir, tanins élégants, tanins fermes, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 18°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Côte d'agneau, Gibiers, Poularde, Fromages affinés

Powered by **Plugwine**

