



# Domaine Champs Blancs Spes Unica

## Spes Unica

Pays d'Oc - Rouge 2009

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Pays d'Oc
<b>Cuvée :</b>	Spes Unica
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2009
<b>Cépages :</b>	Cabernet Sauvignon (33%) / Merlot (34%) / Syrah (33%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Vieilli en fût de chêne, honoré par une bouche pleine et généreuse, ce vin porte haut un bouquet de fruits rouges de cuir et de vanille. Spes Unica un vin riche et intense...



### ELABORATION

Culture conventionnelle.  
Egrappage total, Fermentation thermo-régulée.  
Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, dense, reflets rouges.  
**NEZ :** Complexe, généreux, généreux arômes de fruits noirs, légers arômes d'épices, généreux arômes de garrigue, subtils arômes de vanille, légers arômes de moka, arômes de bois, arômes de cuir.  
**BOUCHE :** Complexe, intense, charnue, généreuses notes de fruits noirs, intenses notes de vanille, généreuses notes de moka, généreuses notes de bois, notes de cuir, tanins fondus, rond, corps puissant, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 18° et 22°  
**GARDE :** A consommer entre 2009 et 2019



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges, Gibiers, Chevreuil, Fromages de caractère



### DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2013 : 92/100, Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

