



La Bastide Rouge Peyre

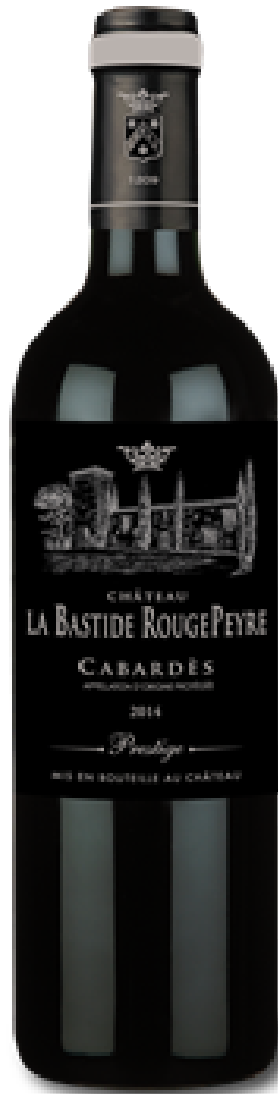
AOC CABARDES



Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon



Après un éraflage total, la fermentation alcoolique se fait entre 28° et 35° C. La cuvaison dure 30 jours avec des remontages journaliers du volume de la cuve. Cette cuvaison longue permet d'affiner les tanins. Lors du décuva, un assemblage est fait entre le jus de goutte et le jus de presse. L'élevage se déroule sur une période de 12 mois dont 1/3 en cuve et 2/3 en barrique



Œil: Il en résulte un vin à la couleur intense.

Nez: Un nez intense avec une superbe persistance qui montre des arômes de fruits noirs, de boisé, de cacao et un zeste d'épices.

Bouche: En bouche nous retrouvons une attaque tendre et fruitée, orientée sur les fruits noirs avec un soupçon de notes boisées. Les tanins mûrs, présents sans excès, terminent sur une belle longueur en bouche.

