

Producteurs-Récoltants

Bouteille 75 cl



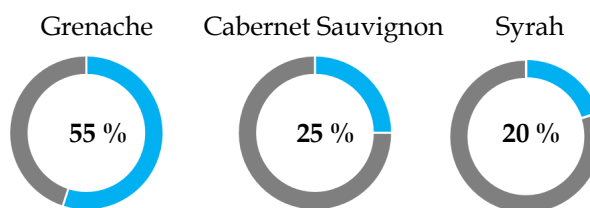
Château de LIBRAN

Rouge 2017

AOP
Coteaux d'Aix-en-Provence

Caractéristiques

Cépages :



- Degré alcoolique : 13% vol

Vinification

Les raisins issus d'une sélection parcellaire sont encuvés après égrappage. La conduite de la fermentation s'effectue à une température de 32°C à 34°C. Une phase de macération post-fermentaire pouvant aller jusqu'à 24 jours permettra d'extraire la quintessence du raisin. L'élevage partiel en fût de chêne français, pendant 10 mois complète la vinification de cette cuvée.

Dégustation

Ce vin a une robe profonde et franche.

Le nez est intense et complexe, et l'on perçoit des arômes de fruits rouges mûrs, de réglisse et légèrement poivrés.

Un bel équilibre en bouche, porté par de soyeux tanins.

Ce vin peut être consommé dès sa sortie mais supporte également 5 à 6 années de vieillissement.

Accompagnement

Idéal sur des viandes provençales comme un gigot d'agneau confit, un magret de canard, du bœuf grillé ou gibier en sauce.