Domaine Haut Courchamp

Ecole de la patience - rouge



Le Domaine Haut Courchamp est un producteur de vin situé à Saint-Christol, dans l'Hérault, en France. Ce domaine familial de 15 hectares est reconnu pour son engagement en faveur de l'agro-écologie et de la qualité. Pascal Conge, le vigneron, signe ses propres cuvées, vinifiées sans sulfite, et laisse paître ses brebis pour maintenir le couvert végétal du vignoble. Les vins du Domaine Haut Courchamp sont appréciés pour leur fraicheur, intensité et élégance, offrant une expérience sensorielle inoubliable.

TERROIR : AOP Languedoc St Christol 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 80% grenache noir provenant de parcelles centenaires, 20% syrah et mourvèdre.

VINIFICATION : Elle se concentre sur des parcelles centenaires de vigne où le temps et l'attention aux détails sont essentiels pour créer des vins de qualité supérieure. Élevage en barriques de chêne français de l'Allier.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15 et 17 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Pour accompagner ce vin, il est conseillé de servir des plats de viande savoureux, tels qu'un magret de canard aux figues ou une daube de bœuf provençale, ainsi que des plats méditerranéens riches en saveurs herbacées.

GARDE : Vous pouvez le garder ou le boire dès à présent en le carafant.

SPÉCIFICITÉS : Ce rouge fleure bon les épices douces et le fruit compoté, avec une touche d'agrumes. La bouche tendre à l'attaque, puis cadrée par des tanins consistants, ne manque ni de fraicheur ni de structure.