# Domaine DéCalage
# Héritage - rouge




Le domaine DéCalage se situe au cœur du terroir de la Méjanelle, prés de Montpellier. C'est l'histoire d'un terroir, d'une famille et d'une femme. En 2010 Frédéric Delbez en hérite de son père et confie la gestion à Nathalie Delbez ,sa femme. Celle-ci, prise de passion pour ce terroir, utilise sa créativité et son audace pour produire des vins qui se remarquent. Profondément impliquée dans la préservation et le respect de notre planète, Nathalie instaure la stricte discipline de l'agriculture et de la vinification biologique.

**TERROIR** : AOP Languedoc 13.5% vol 75cl Bio

**CÉPAGE(S)** : 70% syrah, 30% grenache

**VINIFICATION** : Élevé 14 mois en fût de chêne afin que les tanins du chêne viennent compléter et exhaler les qualités de l'assemblage et parce qu'il faut du temps à révéler un vin de garde

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température de 16°C et 18°C

**ACCORDS METS ET VIN** : Accompagne raviole de cèpes morilles, boudin noir, moules en sauce tomate, polenta crémeuse, agneau rôti au romarin et miel, tajine. Beaufort, Munster, Bleu. Poire pochée au caramel, tarte fine aux noix de pécan.

**GARDE** : Vin de garde

**SPÉCIFICITÉS :** Robe rouge intense et profond aux reflets pourpre. Nez complexe sur des notes de mûres, d'épices douces et de pain grillé. Belle structure et belle complexité en bouche, portée par une grande finesse.