Domaine DéCalage

Trois amours - rouge



Le domaine DéCalage se situe au cœur du terroir de la Méjanelle, près 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% grenache, 15% syrah, 15% cinsault

VINIFICATION : Élevé 9 mois en cuve inox pour préserver la finesse aromatique et la rondeur naturelle.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne rillettes de poisson, houmous, croquette de canard, brochette de lotte grillée, lasagnes végés. Fromage de brebis, faisselle, comté ou cantal jeune. Soupe de fruits rouges mentholée, tarte aux abricots rôtis.

GARDE : /

SPÉCIFICITÉS : Robe brillante aux nuances rubis. Nez expressif mêlant cerise noire, cassis et notes épicées et chocolatées. Bouche soyeuse et veloutée, portée par une finale marquée par la réglisse.