Domaine DéCalage
Vieux carignan - 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 : IGP Hérault 13% vol 75cl Bio

CÉPAGE(S) : 100% carignan

VINIFICATION : /

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 17°C et 19°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne tartare de thon, poivrons doux, falafel, omelette, tentacules de poulpe grillé à la plancha, moussaka, souris d'agneau confite au thym. Saint-Nectaire, Ossau-Iraty. Moelleux chocolat noir, crème brulée pistache et fève tonka.

GARDE : /

SPÉCIFICITÉS : Robe sombre aux nuances violines. Nez typé sur la menthe poivrée, le piquillos, la crème de mûre et la fève de tonka. Bouche harmonieuse et gourmande, soutenue par des tanins poudrés.