

L'As de Fortuné _ Rouge 2017

Région : Gard

Teneur en alcool : 14,5%

Appellation : Languedoc

Contenance : 75cl

Cépage : 60% Syrah, 40% Grenache noir

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées entre la mer et les Cévennes.
- En culture biologique depuis 10 ans, nous nous tournons vers la biodynamie.
- La vendange est foulée et égrappée. La vinification se fait séparément pour chaque cépage avec une macération traditionnelle.

DEGUSTATION

- Robe : Robe grenat
- Nez : Complexe qui évolue entre arôme de cerises mûres, touche végétale de sous-bois et effluve de cade.
- Bouche : Attaque franche, marquée par une certaine acidité et trame tannique jeune. Plus ouvert la bouche s'adoucit en laissant des notes douces de réglisse et fruits confits.

CONSEIL DE DEGUSTATION

- Servir à 14 degrés
- Accords mets et vins : Accompagnera parfaitement les viandes rouges, les grillades ou encore les poêlés de légumes. Peut- être servi plus frais en été.



L'As de Fortuné _ Rouge 2017

Region : Gard

Alcohol content : 14,5 %

Appellation : Languedoc

Capacity: 75cl

Grape : 60% Syrah, 40%Grenache noir

THE ESTATE AND THE WINE

- The plots are located between the sea and the Cevennes.
- Organic cultivation for 10 years, and turned biodynamics
- The harvest is crushed and destemmed. Vinification is done separately for each grape variety with traditional maceration.

TASTING

- Color : Dark Red
- Nose: Complex that evolves between aroma of ripe cherries, vegetal touch of undergrowth and cade.
- Mouth: Direct attack, marked by a certain acidity and a young tannic structure; more open, the palate softens, leaving sweet notes of liquorice and candies fruits.

ADVICE OF TASTING

- Serve 14 degrees
- According : Will go perfectly with red meats, grilled meats or pan-fried vegetables. Can be served cooler in summer.

