

Domaine de Nizas



Le Clos Rouge AOP Languedoc

Complexité, Structure & Vin de garde

Gamme Expression



Cépages: 100% raisins issus de la propriété: 60% Syrah, 35% Mourvèdre, 5% Grenache Noir.

Terroir: Eboulis basaltiques. Sélection parcellaire.

Âge des vignes: 15 ans.

Vinification: Vinification à la propriété. Récolté tôt le matin, cuvaison longue (4 semaines minimum) pour une extraction optimale. 12 mois d'élevage en fût de chêne français.

Accords mets & vins: Idéal avec une côte de bœuf à la braise, un magret de canard rôti, ou un filet de taureau de Camargue à la plancha.

Température de service: 16-18°.

A carafier une heure à l'avance.

Potentiel de Garde: 5 à 8 ans.

Production: 30000 cols.

Récompenses: Médaille d'or «Concours Général Agricole 2016 » & «Concours des Vignerons Indépendants 2016 ».