

Domaine de Nizas



*La Réserve Rouge – Grand Cru
AOP Languedoc Pézenas*

Complexité, Structure & Vin de garde

Cépages: 100% raisins issus de la propriété:
50% Mourvèdre, 25% Grenache Noir, 25%
Carignan.

Terroir: Villafranchien. Sélection parcellaire.

Âge des vignes: 20 ans.

Vinification: Vinification à la propriété.
Récolté à la fin des vendanges. Cuvaison
longue (4 semaines minimum) avec
fermentation malolactique en fût de chêne pour
une extraction douce. Elevage 18 mois en fût
de chêne français.

Accords mets & vins: se marie à des plats de
caractère comme un salmis de pigeon, une
daube de boeuf, un chapon de pintade rôti, ou
un saint-nectaire.

Température de service: 16-18°.
A carafier au moins une heure à l'avance.

Potentiel de Garde: 8 à 10 ans.

Production: 2900 cols.

Récompenses: «Top 100 Sud de France
2016 » & 90/100 « Decanter 2016 ».

Gamme Expression

