

Domaine de Maspiquet - Autre - IGP Hérault "Collines de la Moure" Initial Rouge Rouge - 2023

Vignoble

- Surface : 3 ha
- Âge moyen : 60 ans
- Densité : 3333

Viticulture

- Taille / Palissage : Cordon de Royat
- Entretien du sol : couverts végétaux
- Protection phytosanitaire : 10 traitements cuivre et biocontrôle

Vendanges

- Type de récolte : Mécaniques
- Rendement : 40

Vinification

- Vinification : Égrappage Macération en extraction douce de 3 semaines avec maintien de la température à 28°C. Fermentation malo-lactique.
- Élevage : 6 mois en cuve
- Assemblage : 100% Carignan

Dégustation

- Oeil : Robe pourpre, brillante.
- Nez : Notes de garrigue et de fruits noirs.
- Bouche : Veloutée et structurée, jolie finesse des tanins.
- Durée de garde : 4 ans

Gastronomie

- Température : 16 °C
- Délicieux avec : Accompagne entrée, tartes aux légumes, quiches, tian, viandes blanches, grillades, fromages à pâtes molles (camembert, brie).

Récompense :

- AB



Produit par : Domaine De Maspiquet

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Montepellier Orb Hérault

