

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

Vignoble

- Surface : 1 ha
- Âge moyen : 30 ans
- Densité : 4000 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : Cordon de Royat
- Entretien du sol : couverts végétaux
- Protection phytosanitaire : 10 traitements cuivre et biocontrôle
- Particularités : Cépage Métis: les parents Cabernet Sauvignon et Grenache

Vendanges

- Type de récolte : Manuelles
- Rendement : 30

Vinification

- Vinification : Égrappage Macération en extraction douce de 3 semaines avec maintien de la température à 28°C. Fermentation malo-lactique.
- Élevage : 12 mois en cuve, 12 mois en bouteille
- Assemblage : 100% Marselan

Dégustation

- Oeil : Robe sombre.
- Nez : Registre variétal de Marselan au nez sur les fruits noirs (myrtille, cassis), l'encre, l'ardoise (on est bien à l'école).
- Bouche : La bouche est dense mais la texture est maîtrisée. Belle longueur.
- Durée de garde : 5 ans

Gastronomie

- Température : 18 °C
- Délicieux avec : Taillé pour des viandes goûteuses comme de l'agneau, des cuisines exotiques (porc à l'ananas) ou méditerranéennes (grillades, plancha) mais aussi à l'automne, avec un gratin de potimarron aux chataignes.

Récompense :

- AB



Produit par : Domaine De Maspiquet

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Montepellier Orb Hérault

