



DOMAINE

l'AB Tourrette



www.labtourrette.com

Domaine de l'AB Tourrette

La Bautugade

34290 Servian - FRANCE -

06.15.80.26.16

FILLETTE DE MAI

IGP CÔTES DE THONGUE

CÉPAGES

Cabernet sauvignon, syrah, merlot

SOLS

Argilo-calcaire, alluvions et tuff.

MÉTHODE DE VINIFICATION

encuvage, macération de 18 jours, fermentation à 23°C environ. Les cépages merlot et cabernet sauvignon en vinification traditionnelle. Syrah en macération carbonique.

Fermentation malolactique et assemblage.

DÉGUSTATION

Un vin à la robe violet intense au reflet rubis. Le nez est complexe et intense. Aux fruits rouges tels que la fraise écrasée, framboise et fraise des bois se mêlent des notes de cassis et de myrtille. Le tanin est présent afin d'apporter cette fraîcheur. La bouche est agréable, ronde sur un fruit frais et se compose d'une structure tannique séduisante.

CONSEIL DE SERVICE

15 à 17°C.

ALLIANCE METS ET VIN

Côtelette d'agneau - Cassoulet