



DOMAINE

l'AB Tourrette



www.labtourrette.com

Domaine de l'AB Tourrette

La Bautugade

34290 Servian - FRANCE -

06.15.80.26.16

COULEURS D'AUTOMNE

IGP CÔTES DE THONGUE

CÉPAGE

Merlot, cabernet sauvignon, syrah.

SOLS

Argilo-calcaire, alluvions et tuff.

MÉTHODE DE VINIFICATION

La Syrah est Vendangée manuellement, égrappage, 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

Nez complexe à la fois frais et confituré (légèrement lacté) sur de petits fruits rouges tels que la fraise écrasée, framboise et fraise des bois. Une pointe de cassis, de myrtille et de réglisse apparaissent ainsi que le zan. Bouche agréable, ronde et fruitée.

CONSEIL DE SERVICE

15 à 17°C.

ALLIANCE METS ET VIN

Tartare de bœuf, brochette de poulet colombo, entrecôte