

Domaine des Allégrets

Le vin pour nature

Rouge « Cuvée Les Grands Règes »



Cépages : 60% Merlot, 20% Cabernet France, 20% Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire

Age des parcelles : 35 ans

Rendement : 45 hectolitres à l'hectare

Production : 3 000 bouteilles

Degré alcoolique : 14% vol.

Elevage : vieillissement en cuve ciment

Accord mets & vins : plateau de fromage, viande rouge

Histoire : Cette cuvée Grands Règes, assemblant Merlots et Cabernets est d'un rouge profond. Des arômes de fruits mûrs et d'épices douces se libèrent de ce vin. L'attaque est souple et la bouche s'arrondie sur des tannins soyeux.