



Photo non contractuelle

**Une gamme de vins qui célèbre le savoir-faire unique et l'esprit communautaire des vignerons d'un village spécifique. Chaque bouteille est un hommage à l'histoire, à la passion et à la dévotion des artisans qui cultivent et transforment le raisin avec amour et respect pour leur terre.**

## // TERROIR

Ce Lesquerde provient de sols d'arènes granitiques de la vallée de l'Agly. Les parcelles sélectionnées sont les plus qualitatives et répondent à un cahier des charge rigoureux mis en œuvre pour mettre en valeur toute la richesse et la complexité de ce terroir frais et délicat.

## // CÉPAGES

**Syrah, Grenache noir, Carignan.**

## // VINIFICATION

Les grappes sont cueillies à pleine maturité. Le Carignan est vinifié en grappes entières (macération carbonique). La Syrah et le Grenache sont égrappés, foulés et macèrent en cuve sans action mécanique pendant 15 à 20 jours environ avec une gestion méticuleuse de l'extraction par délestages et remontages.

## // ÉLEVAGE

Le vin est élevé en cuve durant quelques mois.

## // DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets violines. Le nez délivre un bouquet charmeur de bourgeon de cassis, de mûre sauvage et d'épices. La bouche se révèle ample, fine et aérienne, épaulée par des tanins veloutés d'une grande finesse. Bel équilibre pour cette cuvée à la finale fraîche et réglissée.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce Lesquerde accompagnera vos repas les plus gastronomiques: canard rôti, gigot d'agneau en croûte de romarin, un coq au vin, un tournedos rossini, un sauté de veau aux olives ou sur des fromages légèrement affinés.

**// TEMPÉRATURE DE SERVICE :** À servir entre 16 et 18°C.