L’orientale cuvée Jean de Fenouillet

Domaine Grain d’Orient

Vin Bio

IGP Côtes Catalanes

Cépage : 50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot.

Sol : Les raisins sont issus des sols acides de la plaine alluviale de Caudiès composés de limons et d’une part importante de cailloux de diverses natures (quartz, galets, blocs calcaires, schistes…).

Age des vignes : pour une moitié les ceps ont plus de 25 ans (pleine maturité) et pour l’autre 8 ans.

Elaboration : Les raisins sont récoltés à maturité avancée, l’acidité conférée par le climat nous l’autorisant. Après un égrappage de toute la vendange, quelques jours de macération préfermentaire à froid permettent de renforcer les arômes de fruits noirs. Pendant la fermentation l’extraction des tanins et anthocyanes est réalisée en douceur grâce au pigeage manuel du marc. Le vin est ensuite élevé pendant près de deux ans en cuve inox avant sa mise en bouteille. Seul le vin de presse est élevé en vieilles barriques de chênes.

Commentaires de dégustation La robe rubis très sombre et le nez intense, entre fruits rouges (cerise, mûre) et venaison, annoncent toute la puissance et la structure de cet assemblage aux accents atlantiques. Pour les amateurs de vins vifs et jeunes avec une belle longueur.

Suggestion accord mets/vins : Ce vin accompagnera vos viandes rouges en sauce et vos gibiers. Une belle côte de bœuf grillée appréciera également sa compagnie. Côté sucré (dessert ou sauce), des notes de chocolat ou de fruits noirs se marieront très bien aux accents aromatiques de cet assemblage.

Service : 19°C

Conservation : à boire entre 4 et 10 ans

- Ouvrir 1 h avant

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30