



IGP DE L'ARIEGE

Domaine de Lastronques

Cydonia



Cépages : Tannat 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 20%.

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 52 hl/ha

Vinification: cuvage de 10 jours avec pigeage et contrôle de température.

Elevage en cuve.

Filtration sur plaques de cellulose.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Nez de poivre et clou de girofle associé aux fruits rouges. Une bouche structurée et souple avec des tanins discrets bien développés. Une finale agréable et longue.

Conseil pour la dégustation :

A déguster dès maintenant à température ambiante ou à garder 6 à 7 ans.
Viandes rouges, cassoulets, sauté de veau, fromage d'alpage, noix...