



IGP COTES DE THONGUES

DOMAINE ERIC GELLY Rouge « Plaisir des sens »



Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

Sol : Sol Argilo-Calcaire.

Age des vignes : 30 ans

Vinification : Tri de la vendange. Vinification traditionnelle avec remontages et délestages. Elevage en cuve pendant 4 mois.

Dégustation : Une robe grenat soutenue, aux reflets violines. Un nez chaleureux avec des notes de fruits rouges et de réglisse. La bouche est fraîche avec de la rondeur. Les épices se retrouvent en finale, ainsi qu'une pointe de réglisse. Les tanins sont présents et fondus. On retrouve un bel équilibre sur la finale.