



## Félicité - Rouge

AOC Languedoc - Pézenas



**Appellation :** AOC Languedoc - Pézenas  
**Cépage :** Grenache, Syrah, Carignan  
**Cuvée :** Félicité  
**Couleur :** Rouge  
**Millésime :** 2018  
**Rendement :** 30 hl/ha  
**Degré :** 14,5°  
**Sol :** Banquettes du Miocène (argilo-calcaire), graviers quartzeux

## Elaboration



VIN BIO – certifié par Ecocert

**Vendange :** Manuelle, dans des cagettes de 10kg

**Vinification :** Macération raisins entiers à chaud sur le carignan, traditionnelle sur la syrah et le grenache

**Elevage :** 12 mois en barrique de 1 à 4 ans en chêne français

**Bouchage :** Bouchon en liège naturel

## Dégustation

**Œil :** Robe grenat, intense et brillante

**Nez :** Réglisse, poivre puis café et cacao

**Bouche :** Dense, puissante avec une finale très veloutée

## Service

**Temps de service :** Entre 15° et 18°

**Garde :** 10 ans

**Accords mets et vins :** Carré d'agneau, charcuterie corse