

Château Les Pins



Robe exhibant une couleur rouge cerise foncé. Nez assez puissant dégageant des parfums de cassis, d'épices douces, de fruits noirs mûrs et de bois de rose. Prenez plaisir à déguster ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et doté de tannins charnus. À cela s'ajoutent des saveurs de pâtisserie. Il dévoile une texture ample qui se prolonge dans une longue finale.

Producteur: Dom Brial

Pays: France

Région: Languedoc-Roussillon

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Millésime(s): 2013

Cépage(s): Mourvèdre

Taux d'alcool: 14.5%

Taux de sucre: 3.4 g/L

Format: 750 ml

Code S.A.Q.: 864546

Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu

Prix (particulier): 19.95\$

Prix (licencié): 18.56

Disponibilité: Disponible

Type de sol

Hautes terrasses caillouteuses. Climat très sec et ensoleillement exceptionnel.

Viticulture

Lutte raisonnée. Vendanges manuelles et rendements faibles. Tailles courtes.

Élevage

Les 6 premiers mois en cuves, et les 12 suivants en barriques neuves à 60-70%.

Vinification

Macération longue (20 jours) avec contrôle de la température de fermentation et de nombreux délestage pour favoriser le développement des arômes, de la couleur et des tanins de la pellicule.

Commentaires de dégustation

Château Les Pins est sans contredit un vin charmant et complexe, fin et soyeux tout en reflétant la forte personnalité de son terroir. Il possède un nez intense et bien défini où les odeurs de vanille, de réglisse, de cuir et de fruits mûrs se bousculent l'avant-scène. En bouche, il est puissant, chaleureux avec de beaux tanins déjà très fondu et qui ne demandent qu'à s'arrondir encore pour 5 bonnes années.

Accords vins et mets

Rosbif au vin rouge, tourtière du Lac, mijoté de viandes de chasse aux épices, vieux cheddar.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe 30 minutes avant de servir. Servir entre 16 et 18 C.



Dom Brial

Dom Brial

FRANCE

Dom Brial fut créé en 1923 à Baixas comme une réponse à l'énorme crise viticole que la France venait de traverser. Une poignée de vignerons avec une idée commune : « Ensemble, nous serons plus forts ». C'est dans cet esprit de solidarité et d'excellence que la cave est née. Très rapidement, le cercle s'est élargi, la solidarité a fait fructifier les efforts de chacun et la notoriété de la cave s'est étendue hors des limites du Roussillon.