



"TRILOGIE" ROUGE IGP HERAULT CESSENON

Assemblage :

- 34% Syrah
- 33% **Alicante-Bouschet** (de 1939)
- 33% Cabernet-Franc

Terroir :

- Galets roulés
- Rendement 45 hL/ha
- Vendanges manuelles et mécaniques

Vinification :

Macérations courtes de 4 à 6 jours sur l'Alicante et de 8 à 12 jours pour Syrah et Cabernet. Travail d'extraction souple en délestages exclusivement. Elevage dans nos chais cuves inox et béton semi-enterrées.

Le mot de l'œnologue :

Robe sombre aux reflets violets. Nez de fruits rouge très persistant, cassis dominant. Attaque en bouche fraîche et fruité. Les arômes de fruits rouges font place à des notes de réglisse et de pruneaux confits. La finale dénote le caractère bien trempé de ces 3 cépages, les tanins sont présents mais bien fondus. Un vin plaisir, à boire en toute occasion.

Accompagnements :

Apéritif, viandes grillées et fromages... par exemple :

La cuvée trilogie servie à 16° accompagnera à merveille les charcuteries de l'apéritif.

Servie entre 18 et 20° elle se mariera parfaitement avec les viandes grillées comme la côte de boeuf, l'entrecôte, la bavette, les brochettes et la saucisse de Toulouse, mais aussi des plats plus raffinés comme le canard aux champignons, le lapin aux navets, le pigeon aux raisins ou encore la poularde en fricassée. Les inconditionnels du vin rouge trouveront leur bonheur avec des poissons et des viandes blanches. Dégustez aussi Trilogie sur toutes sortes de fromages !

Mais le summum reste un bon gros tartare de bœuf (notre péché mignon)!

Récompenses :

Wine ADVOCATE R. PARKER 2017 – 87-89/100 (vint. 2015)

DECANTER_WWA 2017 - 85/100 (vint 2016)

VINUM_ TRILOGIE-rot-2015 (vint 2015)

TOP 100_Languedoc_Roussillon (vint 2015)

Wine Advocate R. PARKER 2014/15 - 88/100 (vint 2013-2014)

DECANTER_WWA 2015 – Bronze (vint. 2014)