

DOMAINE LES PEYRIERES

ANAÏS ROUGE 2019 IGP Cévennes 37,5 cl

PRÉSENTATION

Cette cuvée ANAÏS ROUGE est née de notre attachement pour

Ces cépages intemporels : Syrah, Grenache et Carignan.

SITUATION

Nos vignes se situent dans le piémont cévenol, entre garrigues et Cévennes. Ce terroir est un peu plus précoce et moins arrosé que le reste des Cévennes. Les vignes se situent entre 100 et 150 m d'altitude, principalement sur les coteaux.

TERROIR

Le bas de coteaux faits d'argile et de sable, bien exposé dès le matin, produit des vins souples et fruités. Sur le haut du coteau, les ceps de Carignan d'un âge respectable nous donnent des vins plus méditerranéens, aux parfums de Garrigue.

Les rendements sont d'environ 50HI/H. (enherbement permanent sur les inters rang)

VINIFICATION

Récolte mécanique. Les raisins sont égrappés en totalité. Vinification en cuve béton pendant 10 jours à basse température, avec une extraction modérée par remontage quotidien.

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 20% - 12,5°

SERVICE

Servir entre 12-14°C, un vin de soif, à déguster légèrement frais pour apprécier le fruité et les tanins délicats. Pour accompagner une assiette de charcuterie ou un sauté de veau.

DÉGUSTATION

La robe grenat est brillante, avec de jolis reflets rubis. Le 1er nez épicé (notes de poivre et de curry) évolue à l'aération sur un fruité frais et tendu dans l'esprit des vins rouges de Loire. Fraises des bois, framboise avec une touche de figue blanche. La bouche ronde et suave reste très digeste. Ce vin s'accordera parfaitement à une volaille fermière, une côte de veau ou un carré d'agneau au thym.

