



## Domaine des Trinités Rouge

AOC Languedoc Pézenas

Le Pech Megé

**Le sol et le climat:** Le vignoble est situé au pied des Cévennes sur les versants Sud, isolé au milieu de la garrigue. Le sol est composé d'un schiste d'or permettant un excellent drainage et un profond enracinement des vignes, où de parfaites conditions pour cultiver le raisin qui véhiculent des arômes de fruits à baies et d'épices pour le vin fini.

**Cépages:** Grenache Noir 60%, Syrah 30%, Carignan Noir 10%

**Récolte et Vinification:** Les vignes fournissent un rendement de 20 à 25 hl / ha. Les raisins font alors l'objet d'un triage rigoureux tant sur le vignoble qu'au chai. Pour cet assemblage, tous les raisins sont égrappés, le Grenache est ensuite macéré à froid pendant 2 semaines pour livrer des arômes de fruits sans indésirables extraction, alors que le Carignan subit une macération traditionnelle de 4 semaines avec une extraction très délicate, en veillant à un léger tannin pour ce vin. Aucun levurage, collage, sulfitage ou filtration – intervention minimal.

**Notes de dégustation:** Belle intensité, des couleurs vibrantes, caractère de fruits confits de cerise, de prune et de fraise avec une finition nette de réglisse. De beaux tanins harmonieux offrant une belle texture ronde.