

TÈRRÀ AMOROSA

AOC Coteaux du Languedoc
La Méjanelle



MILLESIMES DISPONIBLES :
2017

CEPAGES :
Grenache noir : 60%
Syrah : 30%,
Mourvèdre : 10%

TERROIR :
Coteaux face à la mer,
composés d'argile rouge et
galets roulés.

VIGNES :
Âge moyen de la vigne :
35 ans

RENDEMENT :
25 hl/ha

DEGUSTATION

Robe rubis intense avec quelques notes grenat, brillante et limpide. Le nez est fin sur des arômes de zeste d'oranges et gourmands avec des parfums de fruits rouges et noirs (framboise, chair de cerise et mûre) des notes méditerranéennes (épices, herbes fraîches) et des parfums floraux. C'est un nez frais, d'épices et de maquis très caractéristiques. L'aération ajoute des touches de fumée. La bouche bien que puissante et encore en devenir affiche de bien belles qualités avec une attaque franche et gourmande sur des fruits rouges croquants et la fraîcheur du zeste.

L'évolution bien, que plus structurée, dispose une matière fine et harmonieuse qui permet de profiter de son esprit méridional. L'ensemble est réussi, teinté de notes fruitées acidulées qui portent la bouche jusque sur la finale dans une ambiance pimpante, teintée d'épices.

VINIFICATION :

Macération à froid,
fermentations longues avec
maitrise des températures, 24
mois d'élevage en fut de
chêne.

DUREE DE GARDE :
6 ans et plus

ALCOOL :
14,5%

SERVICE :
15°/16°

PRODUCTION :
2100 Bouteilles numérotées