

**Coteaux du languedoc Rouge ' En attendant que ...'Dom Olivier DURAND à Guzargues A.BIO**

Le nez est marqué, riche, floral, sur des notes de fruits à baie telle que la groseille, et de fruits noirs ( cassis) la réglisse et légèrement grillé



**Référence :** 464014

**Prix :** 15.75 €

**Descriptif :**

**Coteaux du languedoc Rouge ' En attendant que ...'Dom Olivier DURAND à Guzargues A.BIO**

Issu de 4 générations, le domaine a été repris en 1990 par Sabine et Olivier DURAND

Situé à 15 km au nord-est de Montpellier, sur 2 terroirs bien distincts qui confèrent l'originalité du Domaine de la Triballe (grès roulés et argile rouge au sud, Calcaires faillés sur sols plus clairs au Nord). Ils sont des sols représentatifs des Grès de Montpellier et du Pic de Saint Loup.

L'agriculture biologique a de tout temps été pratiquée.

Conservant la meilleure part du Vignoble implanté par leurs prédécesseurs dans les fonds de vallon ou à mi-pente de coteaux, Olivier et Sabine DURAND ont entrepris de lourds efforts de plantation sur des sols vierges de garrigue, afin d'aller chercher la quintessence de ces terroirs. Le domaine représente aujourd'hui 17 hectares

notes de dégustation :

Le nez est marqué, riche, floral, sur des notes de fruits à baie telle que la groseille, et de fruits noirs ( cassis) la réglisse et légèrement grillé. La bouche possède un très beau volume, des tannins fins et longs, avec des notes poivrées et épicées, une belle note de fraîcheur arrive en fin de bouche.

cépages : 60% syrah, 40% grenache, remontages, pigeages, délestages ; macération sous marc 5 semaines. Elevage sous bois 8 mois pour la syrah.

accords : cote de Boeuf, agneau, plats méditerranéens, viandes grillées avec des aromates

T°S: 16°C

G: 5 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)