**Coteaux du Languedoc Dom de La Triballe" Cuvée Toutes Aures 2020 A.BIO**

Sa couleur est d'un rouge dense, le nez développe des fruits mûrs, framboise et est légèrement épicé , avec une touche mentholée.

**Référence :** 464005

**Prix :** 12.20 €

**Descriptif :**

## Coteaux du Languedoc Dom de La Triballe" Cuvée Toutes Aures 2020

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 etSabine 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 :

Sa couleur est d'un rouge dense, le nez développe des fruits mûrs, framboise et est légèrement épicé , avec une touche mentholée. en bouche, le fruit éclate, légère note de torréfaction, la finale est souple sur des tanins présents mais fondus .

cépages : 50% carignan, 30% syrah, 20% grenache.

accords: apéritif dinatoire, viande blanche, bavette, salade fruits , fruits au vin rouge.

T°S: 16°C

G: 2-3 ans

Lien vers la fiche du produit