

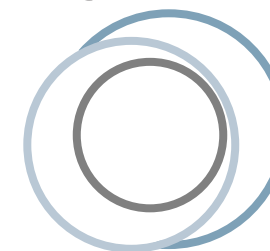


la volta

Rouge 2014
IGP Pays d'Oc



compagnons de
maguelone



"La rencontre de la Syrah & du Merlot dans une cuvée charmeuse et puissante. Dernière née du travail des Compagnons, La Volta Rouge s'offre ou se déguste autour d'une bonne table" M.Fouchard, Vigneron

En occitan, la volta signifie la voute, mais également le labour. Se trouvent ainsi rassemblés dans la même boucle le patrimoine architectural et l'activité agricole de la presqu'île de Maguelone.

Mode de culture

Biologique certifié

Cépages

Syrah (50%) & Merlot (50%)

Vinification & Elevage

Vendanges manuelles effectuées par les Compagnons.
Longue macération, élevage en barrique pendant 9 mois.

Production

3800 bouteilles

Alc.

14% Vol

Sulfites ajoutés

Faible quantité. < normes Bio

Récompense

Médaille d'Or au Concours Amphore 2016

Notes de dégustation

Belle robe rouge cardinal, très sombre, aux reflets violacés et bruns.
Nez complexe, gourmand, puissant et suave, sur des notes de fruits noirs, de vanille, de noix de coco, d'épices et de truffes.
L'attaque en bouche est très agréable, fidèle à ce que l'on a ressenti au nez. Le vin est charnu, puissant, avec des tanins moelleux.

L'accord met et vin des Compagnons

Sur une belle assiette de charcuterie du Sud Ouest ou Iberique.
En accompagnement d'un Saint-Pierre à la plancha, d'une grillade, d'un boudin noir et ses pommes au four et d'un Pélardon sec.

Conseil de service / garde

Servir entre 18 - 20°C. À carafier 2 heures à l'avance.
À boire dans les 3 à 5 ans

