

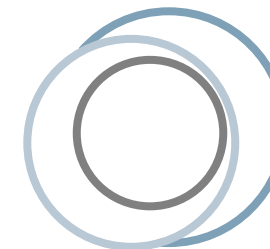


Witiza

Rouge 2014
AOP Languedoc



compagnons de
maguelone



" La tête de cuvée des Compagnons ! Un vin rouge AOP Languedoc de caractère, puissant et généreux, issu d'un assemblage de Syrah et de Grenache élevé en barrique pendant 9 mois" M.Fouchard, Vigneron

Ce vin est un hommage à Witiza, né en 750, fils du comte wisigoth de Maguelone, plus connu sous le nom de Saint Benoit d'Aniane, il est ainsi considéré comme le pionnier des vignobles des coteaux du Languedoc.

Mode de culture

Biologique certifié

Cépages

Syrah (80%) & Grenache (20%)

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

Très belle robe rouge pourpre aux reflets violacés et légèrement bruns. Nez intense sur des notes de fruits rouges mûrs à l'alcool, de boisé, de miel, de vanille et de truffes. Bouche, franche, fraîche et fruitée, fidèle au nez. Un vin puissant, aux tanins présents, mais déjà bien fondus.

L'accord met et vin des Compagnons

Sur des plats hivernaux, du gibier, des viandes en sauce, un civet. En accompagnement d'une entre-côte de boeuf grillée. Sur un cantal, un saint-nectaire, une tomme de Savoie

Conseil de service / garde

Servir entre 18 - 20°C. À carafier 2 heures à l'avance.
À boire dans les 5 à 8 ans

