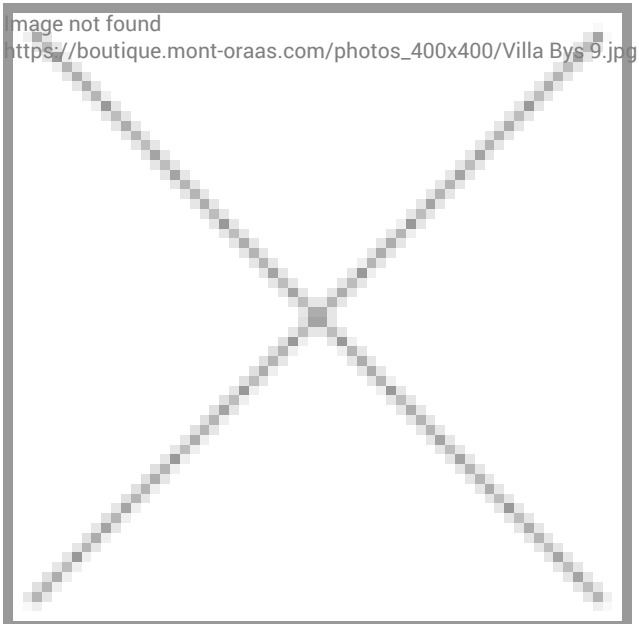

DOMAINE DU PEYRA



Accords mets et vins

Très polyvalent, peut se servir aussi bien sur des viandes grillées que plats en sauce ou sur de la cuisine Italienne... Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Domaine du Peyra
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : François Fourel
Theme : grilladesrouges!

Dégustation

Robe : Belle robe brillante au reflets rouge cerise.
Bouche : Bouche éclatante de fruits rouges frais, gras. Fraîche et gourmande.
Finale : Belle persistance
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 13°

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-Est de Montpellier
Cépage : 100 % Grenache
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Traditionnelle en cuve béton
Elevage : En cuve béton

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente. Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrain de jeu de ces années d'insouciance. Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement été attiré par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine de certaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi. J'allais faire un Pic rouge, mon Pic ! Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite. Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic. 12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontré par ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas. Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera à la perfection tous vos moments de convivialité. Bonne dégustation ! François Fourel, épicurien du vin !

