

VDP ARIÈGE

DOMAINE DE LASTRONQUES

Rouge « Manciennes »



Cépages : Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat

Terroir : Argilo-calcaire exposé sud

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Vinification & élevage:

Elevage de 18 mois en fût de chêne français.

Dégustation :

Nez : romarin grillé, associé aux fruits rouges.

Bouche : fruitée et structurée avec des tanins enveloppés. Une finale agréable et longue

Accords :

Apprécié avec des viandes grillées, il accompagne également les volailles rôties, le carré d'agneau provençal ou les fromages affinés.

A déguster dès maintenant à température ambiante ou à garder 4 à 6 ans.