



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Ce Lesquerde provient de sols argilo-calcaires et schisteux de la vallée de l'Agly. Les parcelles sélectionnées sont les plus qualitatives et répondent à un cahier des charges rigoureux mis en œuvre pour mettre en valeur toute la richesse et la complexité des terroirs de cette région.

## // CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan.

## // VINIFICATION

Le Carignan est vinifié en grappes entières (macération carbonique) en cuve sans action mécanique pendant 15 à 20 jours. La Syrah et le Grenache sont égrappés, foulés et macèrent pendant 20 jours environ avec une gestion méticuleuse de l'extraction par délestages et remontages.

## // ÉLEVAGE

Le vin est élevé en cuve jusqu'au début de l'été.

## // DÉGUSTATION

Une belle robe grenat très sombre avec des reflets violines. Intense et complexe, le nez révèle des notes de cassis, de griottes à l'eau de vie, de mûre sauvage, de clou de girofle, de poivre noir... Puissance, élégance et plaisir sont les caractéristiques gustatives de ce vin. La finale épicée complète les tanins bien enrobés et le volume en bouche.

## // À BOIRE

Ce vin peut être apprécié dès à présent et évoluera très bien dans votre cave pendant encore 3 ans.

## // ACCORDS METS & VINS

Sublimé par tous vos fromages affinés, ce vin sera parfait avec une ollada catalane, une daube provençale, un civet de sanglier, un cuissot de chevreuil. Perdrix à la catalane, lapin au thym et gigot d'agneau braisé l'accompagneront également à merveille.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C.