

Mas de Libian Bout d'Zan, Côtes du Rhône



Origen:

Francia, Val de Rhône

Denominación:

Côtes du Rhône

Terroir:

Un mosaico de diferentes terroirs: arcilla caliza, rocas de río, arena. Clima mediterráneo en cuestión de calor, veranos secos, poca lluvia, y mucho viento.

Vinificación

La mezcla de las variedades de uva se hace en tanque. 100% despalillado. Trituración ligera. Fermentación a temperatura regulada. 15 días de maceración. Prensado neumáticamente. 9 meses de crianza en barricas de roble grandes para el 30% del vino.

Cepa:

75% Grenache
25% Syrah

Degustación:

Perfume seductivo de cereza roja, frambuesa, 5 especias chinas, hierbas secas y alga marina. En boca, está cargado de diferentes texturas a fruta. Se siente la grosella roja, pero son dominadas por el alga, clavo y zarzaparrilla. Tiene exuberancia, pero con extensión de taninos y acidez brillante.

Consejo del Vinicultor:

Acompaña Estofado de carne marroquí, cordero asado, verduras y sabores mediterráneos tradicionales.