

GAMME HERITAGE

La Tourie 2018

AOP Languedoc Sommières
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

- **Cépages**

Syrah 80% / Grenache 20%

- **Vignoble**

Cet assemblage élégant provient des plus belles vignes du domaine. Agées de 20 ans, à flanc de coteaux, au cœur de la garrigue, elles bénéficient d'un ensoleillement optimum. Le sol de terre rouge, couvert de roches calcaires concassées, offre à la vigne une régulation thermique naturelle incomparable, propice aux meilleures maturations. Une conduite rigoureuse, associée à un rendement inférieur à 30 hl/ha, offre une récolte de grande qualité.

- **Vinification**

Notre cuvée est issue de vinification traditionnelle, suivie d'une longue cuvaison d'un minimum de 20 jours, afin de préserver le fruit tout en développant structure et couleur. Suivent alors 12 mois d'élevage en fûts de chêne permettant le développement de la couleur et de la structure tant recherchés.

- **Analyse Organoleptique**

Robe : rouge soutenu à liseré grenat.

Nez : nez généreux, révélant des notes de fruits rouges compotés et épicés (fève de cacao, vanille).

Bouche : ronde, présence de tanins soyeux avec une belle longueur épicée et gourmande.

- **Accords mets et vins**

Accompagne les viandes rouges, les petits gibiers, les fromages et le chocolat noir. Prêt à boire, avec un potentiel de garde de 5 à 7 ans.

Servir entre 16 et 18°C

Cause – Freychet depuis 1804

Arnaud Freychet – Vigneron

