



Domaine

La Voûte du Verdus

LA VOÛTE DU VERDUS ROUGE

AOP Languedoc 2024

ARTISAN VIGNERON À SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT.

VINIFICATION AU COEUR DU VILLAGE.

Vignoble

Notre vignoble se situe sur les communes de Saint de Fos et d'Aniane en Languedoc sur le Terroir des Terrasses du Larzac sur le coteau des « Brousses ». Cette cuvée est un assemblage Syrah, Carignan et Cinsault provenant des lieux dits « le Saut » sur des terrasses de marnes jaunes et « les Niplos » sur des gréslettes argilo calcaires.



Vendange & Vinification

Nos raisins sont récoltés à la main en caisse afin de respecter l'intégrité des baies jusqu'au chai de vinification situé dans le village de Saint-Guilhem-le-Désert.

Les raisins sont ensuite égrappés et encuvés en cuve inox à l'aide d'un tapis afin de ne pas triturer la vendange et garder la baie entière. La durée de cuvaison varie 3 à 4 semaines en fonction de la dégustation. Nous sommes certifiés Agriculture Biologique.



Dégustation

Robe rouge rubis, le nez expressif aux notes de réglisse, s'ouvre sur des arômes de cerise. La bouche ample et ronde laisse découvrir des tanins soyeux. Belle longueur pour cette cuvée. Elégance et finesse sont au rendez-vous.



Accords mets & vins

Notre vin rouge accompagnera votre cuisine traditionnelle telle que de l'agneau grillé, des fromages de chèvre et plus surprenant une truite fumée soulignera sa minéralité.

