

## CLOS DE LORT VIEIL

La Tourelle AOP FAUGERES – Rouge



### DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

<b><u>Couleur :</u></b>	<i>Rouge</i>
<b><u>Cépages :</u></b>	<i>35% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah, 5% Mourvèdre</i>
<b><u>Rendement :</u></b>	<i>30 hl / ha</i>
<b><u>Terroir :</u></b>	<i>Ère primaire : Schistes classiques du Faugérois (Carbonifère)</i>
<b><u>Climat :</u></b>	<i>Méditerranéen.</i>
<b><u>Vinification :</u></b>	<i>Traditionnelle, avec maîtrise des températures de fermentation. Longue macération de 25 jours.</i>
<b><u>Elevage :</u></b>	<i>Cuve</i>
<b><u>Dégustation :</u></b>	<i>Joli robe grenat. Nez fruité, intense et élégant. La bouche est ample, racée, avec des tanins soyeux aux arômes de fruits et notes d'épices douces. Bel équilibre en finale.</i>
<b><u>Température :</u></b>	<i>16-18°C</i>
<b><u>Gastronomie :</u></b>	<i>Grillades, Viandes en sauce et fromages forts. S'associe aussi très bien avec du canard au miel.</i>

