



Producteur : Causse Marines

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 41.00 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Patrice Lescarret & Virginie Maignien

Encépagement : Duras (100%)

Vinification : Quelques pigeages, macération de 5 semaine et demi.

Élevage : en barriques

Aspect gustatif : Notes d'herbes séchées rappelant la boisson amaro, fruits chauds, fraise des bois, matière gourmande, presque riche tout en offrant cet équilibre fragile des millésimes chauds, très chauds. On perçoit de bon amer en milieu de bouche, ceux-ci contribuent à l'équilibre du vin qui m'a semblé bon malgré un taux d'alcool de 15% .

Accord vin et mets : Charcuteries et grillades

Le domaine :

À Gaillac, il existe un vigneron irréductible, mais surtout passionné pas son terroir archi-maigre et ses vieilles vignes. Un bordelais formé à la grande école certes, mais qui n'a que peu à faire de la technologie moderne et des poudres de perlimpinpin. Comment expliquer la passion de ce vigneron pour son domaine alors que lui même nous parle de pulsions instinctives, irraisonnées et irrationnelles... Lescarret est un puriste qui n'a de respect que pour les terroirs, les cépages autochtones, les vignes, le raisin et les hommes de bonne volonté dont la seule ambition est de produire des vins possédant une âme. Des vins de plaisir, conviviaux, reflétant l'homme et son terroir. Vin non collé, non filtré, non sulfité!