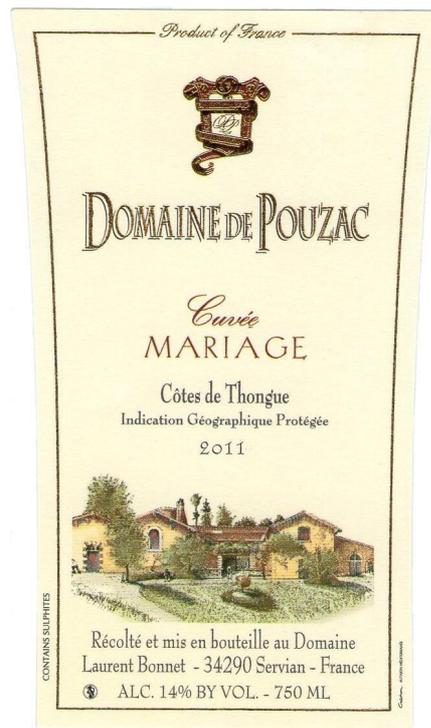


DOMAINE DE POUZAC

IGP Côtes de Thongue

Cuvée Mariage



Se déguste avec de la viande, de la charcuterie, du gibier, du fromage.

- Description: Vin Rouge. Assemblage de Merlot, de Cabernet-Sauvignon et de Syrah.
- Age des vignes: plus de 20 ans
- Terroir: terre argilo calcaire. Parcelles implantées en bordure de la rivière la Thongue.
- Climat: Méditerranéen
- Date de récolte: à partir de début septembre.

Vinification: entre 10 et 15 jours

- Techniques de vinification: Les raisins ramassés le matin sont déposés dans une cuve de vinification pendant 10 à 15 jours. La température est contrôlée et l'extraction ...
- Température de vinification: 20°C au début de la fermentation puis légère remontée sans excéder 25°C.
- Analyses pour le contrôle des fermentations
- mise en barriques du cabernet sauvignon (fûts en bois de chêne) pour une durée de 1 an

Travail après vinification:

- Soutirage et assemblage entre les différentes cuves , filtration
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises vertes debout , 75cl, bouchon synthétique

Caractéristiques:

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- Dégustation : vin expressif et ample, sur des notes confiture de cerise, de poivre, de fruits noirs. Les tanins sont fondus. De la sucrosité.