

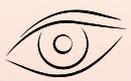
- HB Diamond -

AOP Languedoc



Cépage

Syrah & Mourvèdre.



Robe

Robe limpide et cristalline d'une couleur pêche pâle.



Nez

Nez riche et flatteur aux notes plus intenses de fruits rouges frais.



En bouche

Bouche flatteuse, persistante et onctueuse pour finir tout en souplesse.
C'est un vin riche et gourmand.



Terroirs

Une zone d'alternance entre garrigues & pinèdes.



Vinification

Clarification à froid pendant 48 heures à 8°C, fermentation lente sous température contrôlée à 15°C.



Accords mets et Vin

Ce vin s'accompagne d'un carré d'agneau grillé, d'une daurade royale et de plats légèrement relevés de poissons ou de viande.

