



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● La Centaurée 2009

PRV312

Historique

Château Pech Redon, vignoble biologique installé sur l'un des meilleurs terroirs du Languedoc, niché sur la plus haute partie du massif de La Clape. L'endroit est extraordinaire : Il s'agit de la seule élévation du Languedoc situé au bord de la mer, ce qui expliquerait son climat exceptionnel. Le vent y est fréquent et assure une santé des raisins...facteur essentiel à l'élaboration de grands vins.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Château Pech Redon
Région vinicole	Languedoc	Cépage(s)	20% syrah, 50% grenache, 30% mourvèdre
Appellation	AOP LANGUEDOC LA CLAPE ROUGE	Conservation	15 à 20 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Robe pourpre très dense.

Nez

Bouquet complexe et intense qui montre bien que nous sommes en présence d'un grand vin. Arômes de petits fruits rouges et noirs, associés aux notes de réglisse, d'olive noire, d'épices, de garrigue, de sous-bois et de torréfaction.

Bouche

Densité, puissance et structure décrivent bien ce vin.

Accord mets/vin Après un carafage, servir sur une viande rouge grillée, un gibier en daube ou une tourtière

Commentaires Récolte manuelle Raisin trié sur table de tri Egrappé, foulé Macération 6 semaines avec pigeage Elevage en fût de 500L pendant 30 mois

En une ligne