

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	Cayrol
Millésime:	2017
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot
Teneur en alcool:	13.3%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	20 ans environs
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'en début juin puis été chaud et sec
A la vigne:	Taille en cordon de royat
Vinification:	Egrappage des raisins, mise en cuve des différents cépages en type lasagne, macération entre 10 et 15 jours sur des levures indigènes, pressage et vinification classique en barrique pendant 12 mois. Pas de sulfites rajoutés
Dégustation au nez:	Nez subtil sur des notes élégantes de cuir, de fruits noirs et d'épices
Dégustation en bouche:	En bouche, il présente une belle structure, franche et de beaux tanins. Belle persistance fruitée et épicée. Vin équilibré sur sa matière et ses arômes
Synthèse de dégust:	La puissance, alliée à une belle structure vous remplira la bouche tout en exaltant les fruits noirs. Cet ours bien dressé est suffisamment sauvage pour exciter durablement vos papilles
Accords:	Ce vin se mariera à merveille sur des plats gourmands tel qu'un rôti, une souris d'agneau confite, un cassoulet, un bœuf bourguignon
Remarques:	Les vignes du vignoble se trouvent quasiment toutes sur la façade sud à environs 400m d'altitude. Vignoble mené en agroécologie sous mention "Nature & Progrès"

