

HÉRÉSIE

AOP Corbières

Héritage



Présentation

Hérésie est l'expression d'une cuvée de Corbières qui symbolise et transcende l'histoire des chevaliers du Sud de la France. Des terroirs emblématiques ont été méticuleusement sélectionnés pour élaborer ce vin d'une grande élégance : des coteaux arides pour le Mourvèdre et le Grenache et des zones plus fraîches pour la Syrah.



Vinification & élevage

Les cépages sont vinifiés séparément et de façon traditionnelle avec une cuvaison de 10 jours. Le Syrah apporte les arômes de fruits noirs et d'épices, le Mourvèdre les notes réglissées.

Le Grenache est entièrement égrappé et une macération à plus basse température de 5 jours permet d'exprimer le fruit. C'est ce cépage qui donne de la rondeur et de l'élégance à l'assemblage.



Notes de dégustation

La robe est d'un rouge pourpre profond.

Le nez est d'une belle complexité, avec des notes de fruits rouges et d'épices.

Le palais est puissant, équilibré avec une grande fraîcheur et des tanins veloutés.

A déguster à 18°C avec un carré d'agneau rôti, du gibier à plume ou des fromages affinés.



Encépagement

Grenache, Syrah, Mourvèdre

