

# AOP Languedoc *Adélaïde - Vallée dorée*

Cépages : Syrah, Grenache



- **Terroir**

L'Esprit de tradition accompagne chaque cuvée de cette gamme. Des vins d'appellation sublimés par des arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue. En quelques mots, des vins typiques, révélateurs du caractère du sud de la France : francs, honnêtes et charismatiques. Le vignoble est implanté sur des colluvions ou des terrasses alluviales (terrasses villafranchiennes), mais également sur des sols à base de calcaire.

Les Vignerons de la Vicomté sélectionnent chaque parcelle de récolte pour ne vinifier que les meilleurs fruits. Soumis à des analyses avant la récolte, les baies sont cueillies à maturité optimale et concentrées en produits de photosynthèse (sucres, polyphénols). Cette concentration donnera au vin toute son intensité aromatique, sa complexité et sa finesse.

- **Vinification**

Longue macération : 1 mois en cuve en béton revêtue. Fermentation à 24°C-25°C. Vinification traditionnelle

- **Description**

Robe rouge profond aux reflets violets. Au nez, des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, des arômes de fruits noirs s'équilibrent avec la présence de tanins très souples et une longue finale veloutée. Parfait avec du bœuf, filet mignon, fromages affinés.

---

**Potentiel de garde : 3-4 ans.**

**Température : 16-18°C**

**Alcool : 13,5%**



[www.tours-et-terroirs.com](http://www.tours-et-terroirs.com)

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41