



## Pont du Diable Rouge, IGP Saint-Guilhem-le-Désert, 2022

Au cœur de la région Occitanie, au nord de Montpellier, s'ouvre un vaste espace naturel où prédominent la garrigue et la forêt jusqu'au pied du Larzac et des Cévennes. Ce territoire, traversé par la haute vallée de l'Hérault, est riche de paysages remarquables, où se succèdent collines méditerranéennes et falaises rocheuses calcaires.

**Présentation :** Notre cave de St Bauzille de la Sylve vous propose cette cuvée estivale récoltée sur le territoire de Gignac non loin du Pont du Diable. Situé à l'entrée des gorges de l'Hérault, le vieux pont Roman, accroché aux berges abruptes, enjambe le fleuve en son point le plus resserré. Considéré comme l'un des plus vieux ponts médiévaux français, il fût construit entre 1028 et 1031, par les deux proches abbayes d'Aniane et de Saint-Guilhem le désert.

**Cépage** Assemblage cépages méridionaux : 100%

## Spécifications

Teneur en alcool : 13,00 % vol.

Labels viticoles : Agriculture conventionnelle

Volume de production : 20 000

Superficie du vignoble : 7500 ha

Rendement : 80 hL/ha

Âge moyen des vignes : 20 ans

Élevage en cuve : 4 mois

**Dégustation** : Le Pont du Diable rouge a une très belle robe grenat. Il développe des arômes de petits fruits noirs légèrement réglissés avec des notes fumées. De beaux volumes en bouche et une belle rondeur avec une intensité aromatique concentrée qui révèle des notes balsamiques, fleurs de thym, épicées, poivrées. C'est un vin rouge qui peut être consommé frais.

**Aspect visuel** Robe grenat    **Service** 16-18 °

**Au nez** Arômes de petites fruits noirs légèrement réglissés

**En bouche** : Beau volume en bouche qui révèle des notes balsamiques, fleurs de thym, épicées et poivrées.

**Accords gourmands** Barbecues, viandes rouges et fromages

**Accords Mets-Vins classiques** Cuisine du monde, Fromages, Spécialités françaises, Viandes rouges