

# LES INITIÉS

---

Vin Rouge - AOP Languedoc

Millésime 2023 - 13,5° - 75 cl, 150 cl ou 300 cl



## TERROIR

Terroir Languedocien, coteaux et petits cailloux.

---

## CÉPAGES

Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.  
Rendement de 35 hl/ha.

---

## VINIFICATION

Vendange manuelle et conviviale !  
Macération carbonique (cuvaïson longue),  
Fermentation alcoolique et malolactique, élevage sur  
lies.  
Potentiel de garde : 7 ans.

---

## DÉGUSTATION

Robe d'un rouge rubis profond.

Au nez, une explosion de fruits mûrs et d'épices.

En bouche, bel équilibre, structure veloutée et  
arômes prédominants de petits fruits noirs et rouges.  
Vin très complexe avec une large palette aromatique.

---

## ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera parfaitement une belle côte de  
bœuf, du gibier, une daube ou encore un magret de  
canard.

Service : 16-18°C

---

