



# Château Les Pins

## Château Les Pins

---

Robe exhibant une couleur rouge cerise foncé. Nez assez puissant dégageant des parfums de cassis, d'épices douces, de fruits noirs mûrs et de bois de rose. Prenez plaisir à déguster ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et doté de tannins charnus. À cela s'ajoutent des saveurs de pâtisserie. Il dévoile une texture ample qui se prolonge dans une longue finale.

Producteur : Dom Brial

Région : Languedoc-Roussillon, France

Appellation : Côtes du Roussillon Villages

Millésime(s) : 2017

Cépage(s) : 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah

Taux d'alcool : 13% Taux de sucre: 1,5 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 864546

Prix : 20,60\$ particulier / 19,18\$ licencié

**Type de sol** Hautes terrasses caillouteuses. Climat très sec et ensoleillement exceptionnel.

### Viticulture

Lutte raisonnée. Vendanges manuelles et rendements faibles. Tailles courtes.

### Vinification et élevage

Macération longue (20 jours) avec contrôle de la température de fermentation et de nombreux délestages pour favoriser le développement des arômes, de la couleur et des tanins de la pellicule. Les 6 premiers mois en cuves, et les 12 suivants en barriques neuves à 60-70%.

### Commentaires de dégustation

Château Les Pins est sans contredit un vin charmant et complexe, fin et soyeux tout en reflétant la forte personnalité de son terroir. Il possède un nez intense et bien défini où les odeurs de vanille, de réglisse, de cuir et de fruits mûrs se mélangent. En bouche, il est puissant, chaleureux avec de beaux tanins déjà très fondus et qui ne demandent qu'à s'arrondir encore pour 5 bonnes années.

### Accords vins et mets

Rosbif au vin rouge, tourtière du Lac, mijoté de viandes de chasse aux épices, vieux cheddar.

### Pour un meilleur service

Mettre en carafe 30 min avant le service. Servir entre 16 et 18°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2025.