



DOMAINE COMBE DE LABELLE



Imago 2012

Cépages : Syrah, Grenache, Tempranillo

Terroir : Vignoble de 4 hectares situé à 20 km au sud de Nîmes composé de cailloutis villafranchiens appelés localement « Grès ».

Tout le long de la vallée du Rhône, des alluvions caillouteuses se sont déposées à l'ère glaciaire et ont contribué à la formation du sol exceptionnel des vignobles de la région.

Rendements : 15 hl/ha

Date de récolte : De mi-septembre à fin septembre.

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage à 100%, macération 48 h à froid, fermentation 8 jours, levures indigènes.

Elevage : 6 mois en cuve

Dégustation: La robe est de couleur rubis chatoyante. Beaucoup de finesse au nez avec des notes de fruits rouges à l'alcool. La bouche est marquée d'une chair pulpeuse et de tanins fondus. On retrouve les saveurs du kirsch et de pruneaux avec une finale sur le cassis.

Une belle bouteille à boire sur une gardianne de taureau, un rôti de bœuf en croute ou des rognons de veau au madère.