IGP MONT BAUDILE (PAYS D' HÉRAULT) ROUGE 2024 " INSTINCT " CUVÉE SPÉCIALE CAVE FONJOYA CV

Pays	France
Région :	Languedoc Roussillon
Sous région :	
Cépage(s) :	grenache noir, carignan, syrah



Note de dégustation :

Une teinte rouge grenat soutenue caractérise la couleur de ce vin. Le nez intense offre des arômes boisés, épicés et fruités. En bouche, c'est un vin très souple dans sa structure. Les tanins sont soyeux et la concentration est moyenne ce qui donne une sensation de rondeur et de douceur. L'aromatique boisée et épicée est bien présente en bouche accompagnée d'un fruit juteux et gourmand à souhait.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Il accompagne à merveille des plats de pâtes, charcuteries, viandes grillées et en sauce.

Commentaires du sommelier :

Le vignoble est situé au pied du Mont Baudile, sur les contreforts des terrasses du Larzac. Le sol généralement argilo-calcaire et surtout très caillouteux bénéficie d'un climat sec en été limitant les rendements. Une belle bouteille gourmande à partager entre amis.

Puissance