



Vin de Pays des Coteaux d'Ensérune
Rouge 2001
Cuvée Tourments
Domaine Puech Auriol

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	VDP des Coteaux d'Ensérune
Encépagement :	80 % Grenache et 20 % Carignan
Age moyen des vignes :	70 ans
Sous-sol :	Argilo Calcaire (dominante calcaire)
Situation :	En terrasses aux portes de Béziers
Production moyenne :	5000 bouteilles
Vendange :	Manuelles en caisse de 40 kg
Rendement moyen :	20 hl / ha
Vinification :	Éraflage, macération longue et micro oxygénation
Elevage :	18 mois sur lies fines en demi muids
Vinificateur :	Stéphane YERLE
Propriétaire :	Domaine Puech Auriol

Analyse

Visuel : Pourpre soutenu

Olfactif : Le nez est intense et profond, il exprime des senteurs de fruits noirs très mûrs. A l'aération, le zan et la mûre se mêlent de parfums d'écorces d'orange et de cacao.

Gustatif : La bouche est ample et très dense. La concentration extrême du vin lui apporte une richesse d'arômes et de tanins. La finale est longue, épicée, marquée par le poire noir.

Global : Un exemple de vin surextrait et explosif avec un caractère méditerranéen affirmé. A boire et à manger !!!

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2015
Prix estimé à ce jour :	14,80 € TTC – Prix Club : 13,10 € TTC
Accords mets - vin :	Civet de sanglier au cacao
Service :	Carafer ½ heure à 1 heure et servir à 17 °C