

LES GAROUILHAS 2021

CARACTÉRISTIQUES



65% SYRAH - 15% GRENACHE
NOIR - 20% CARIGNAN



Macération carbonique puis
18 mois en barrique de
chêne français.
Barriques neuves.



Jusqu'à 25 ans



DÉGUSTATION



Nez frais associé à des belles
notes vanillées.



Bouche ample avec une belle
matière bien souple. Attaque
sur une fraîcheur réglissée, se
développant autour du fruit
rouge acidulé. La bouche offre
des notes subtiles de caramel,
café et chocolat.

Nos vins:

- Vin issu d'un domaine familial en agroforesterie intraparcélaire depuis 10 ans situé sur les terroirs Minervois La Livinière.
- Vignes exemptes de tout intrant: irrigation ; traitement, et fertilisation.
- Vins non filtrés et non collés pouvant perler à l'ouverture et faiblement sulfités.

Accords idéaux :

- Truffes au cacao
- Pièce de cerf, raviole de civet et betterave fumée au sapin, sauce myrtille

