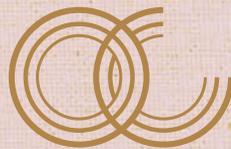


Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE L'HERBE SAINTE

Iris

Couleur : Rouge

Cépages : Malbec 60%, Syrah 30%, Cabernet Sauvignon 10%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 12€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Galets roulés issus d'anciennes moraines glacières

Vinification : Vinification traditionnelle des cépages séparément en cuve béton, avec maîtrise des températures entre 25 et 28°C. Vendange à maturité optimum des tanins. Égrappage et mise en cuve pour fermentation alcoolique. Remontages et délestages, cuvaison courte, séparation des coules et des presses, fermentation malolactique et assemblage avant élevage en cuve.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 000

Élevage : Cuve béton

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis, brillante.

Nez : Fruits rouges et noirs, poivron cuit.

Bouche : Gourmande, fruitée, épicée, structurée.

SERVICE

Température : 14-16°C

Accords mets et vins : Viande rouge grillé, gratin dauphinois.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE L'HERBE SAINTE - Route de Ginestas - 11120 MIREPEISSET
+33 (0)4 68 46 30 37 - contact@herbe-sainte.com - www.herbe-sainte.com