



DOMAINE DE LA LÈQUE



Bienvenue au Domaine de la Lèque. Vous êtes à Fressac, au cœur du vignoble des Cévennes.
C'est ici, entre garrigue et montagnes Cévenoles que s'épanouissent les vignes dont sont issues Castille, Renaissance et Plejou, les trois cuvées du Domaine.

CUVÉE CASTILLE ROUGE

IGP CÉVENNES

Dégustation : Belle robe grenat lumineuse pour ce rouge qui demande une bonne aération en raison de sa jeunesse. Le 1^{er} nez est fumé, réglissé. Il s'ouvre ensuite sur un registre de sous-bois, de tabac blond, de cannelle et enfin de mûres fraîches.

Accord mets & vins : La bouche est toute en finesse, élégante avec des tanins finement ciselés. Le style évoque les pinots bourguignons teintés de gourmandise méditerranéenne.
A garder 2 à 3 ans en cave pour en profiter pleinement.



Terroir : éboulis argilo calcaire issu d'alluvion et de sable dolomitique
Âge des vignes : 30 ans
Rendement : 30hl/hectares

Vendanges, vinification & élevage : sélection parcellaire, vendanges manuelle, égrappé, cuvaison longue privilégiant une extraction douce en cuve béton. Elevage 12 mois en fût de chêne français de 300 litres.
Assemblage : Grenache 50% - Syrah 50%

DOMAINE DE LA LÈQUE