



Domaine

Saint Martin d'Agel

JUST CINSAULT 2023

IGP CÔTES DE THONGUE



TERROIR

Origine
Géographique

Le Languedoc est caractérisé par une grande diversité de terroirs. Les parcelles de vignes de cet IGP Côtes de Thongue sont situées sur d'anciennes terrasses permettant un enracinement très profond des ceps de vigne.

Sol

Ces sols sont peu fertiles conférant une vigueur modérée à la vigne. Les parcelles sont contiguës à celles de l'AOP Languedoc du Domaine.

Encépagement

100% Cinsault

Age des vignes

15 ans

Vinification

Vinification en cuves inox ouvertes thermorégulées afin de garder au maximum les fruits rouges de la vendange avec macération pré-fermentaire à froid pour préserver les arômes et la gourmandise.

DEGUSTATION

Robe

Robe légère de couleur cerise.

Nez

La juste et belle nature du cépage Cinsault nous invite à une dégustation plaisir, toute en délicatesse, en fraîcheur et en légèreté. Notes de fruits rouges frais comme la groseille, la framboise ou la cerise.

Bouche

Il affirme sa personnalité avec son goût de raisin frais, sa finesse sans tannin prédominant et ses senteurs de garrigue.

SERVICE

A boire avec

Le Just Cinsault est idéal servi frais (15°) pour accompagner une planche mixte (charcuterie et fromage) ou des tapas. Charmeur en toute occasion. Il pourra vous suivre lors de repas simple ou d'apéritif entre amis.

Température de
Service

14 à 16°

Temps de Garde

De 2 à 3 ans

Saint Martin d'Agel

📍 Domaine Saint Martin D'Agel, 34 480 Magalas 📞 06 38 34 56 54 - Fax : 04 67 58 47 14

✉️ hlugagnedelpon@yahoo.fr & contact@saintmartindagel.com

📷 domainsaintmartindagel 🌐 www.saintmartindagel.com