



VIGNOBLES DE PYRÉNÉAÏA

DAHU Rouge

APPELLATION : VIN DE FRANCE rouge.

CÉPAGES : 50% Tannat, 50% Syrah.

TERROIR : Argilo-calcaire de Madiran et Plateau granitique sableux peu fondé du nord de la Vallée du Rhône.

PRODUCTION : 2 600 bouteilles

VINIFICATION ET ELEVAGE :

- Tannat Vinifié par Simon Forgue : Vinification traditionnelle en cuve inox à 26°. Extraction par pigeages légers, cuvaison de 15 à 20 jours. Elevage de 12 à 16 mois en jarres en terre cuite et futs de 500 l.

- Syrah Vinifié par Julien Pilon : Vinification traditionnelle, macération de 3 semaines environ, élevage cuve inox et barrique 225 l. Assemblage des 2 cépages en juin, mise en bouteille en une seule fois à Mazères-Lezons.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Nez : frais et intense aux notes de confiture de fraise et de réglisse.

Bouche : structure fine et élégante, arômes de fruits noirs et d'épices douces.

ACCORD : Cuisine italienne, mais peu importe ... le Dahu est tout terrain ! Température de service conseillée : 18°.

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans.

WWW.VIGNOBLESDEPYRENEAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE

