



DOMAINE SAINT-ANDRÉ

VINS DE L'ARCHIPEL

Folie d'Inès Rouge est issu d'une collection toute particulière, nommée d'après Inès Hébert, l'ancienne propriétaire du Domaine. Les vins de la gamme sont élaborés à partir des meilleures parcelles, permettant de révéler tout le potentiel aromatique de ce vin.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés et fermentés séparément. Après une macération à froid, la fermentation se déroule de manière traditionnelle. La macération dure 2 semaines, avec des pigeages réguliers, qui permettent d'extraire les arômes et les tannins délicats. Le vin est élevé 20 mois sur lies, dont 16 mois en fûts de chêne de 400 litres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est expressif, avec des arômes de mûres et de cerises griottes, suivis de notes plus épicées. En bouche, les tannins sont mûrs, soyeux. La bouche ronde est soutenue par une agréable fraîcheur. Un vin élégant et bien structuré.

ACCORDS METS & VIN

Dégustez Folie d'Inès rouge à température ambiante, avec des lentilles cuisinées, des pâtes aux tomates séchées et à l'origan ou encore une viande grillée.



Folie d'Inès Rouge

IGP Pays d'Oc

**CABERNET FRANC - MERLOT
SYRAH**