MES AMIS, MES AMOURS 2025 ROUGE

DOMAINE DU PEYRA



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Imaginez une soirée entre amis, les rires qui fusent, les histoires à raconter, et ce vin qui, tel un ami fidèle, ne vous laisse jamais tomber. Ce pur Cinsault est frais, fruité, et d telle buvabilité que chaque gorgée vous donne envie d reprendre une autre. Avec lui comme avec vos amis, pas de chichis, juste de la simplicité et l'élégance pour des moments de convivialité sans fin. Enfin, tout comme l et l il vous communiquera cette sensation de plaisir et de « revenez-y » pour vous laisser vous sentir chez vous ou que vous soyez !

Accords mets et vins

Grillades estivales, plats épicés, fromages au lait de vache et surtout apéro entre amis ! Un Cinsault qui va faire chavirer vos coeurs et enchanter vos papilles !

Détails

Millesime : 2025
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine du Peyra
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Pays d'Oc

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Notes de fruits rouge, griotte et d'épice
Bouche : Gourmande, attaque fraîche, bouche fondue et tannins très soyeux
Finale : Tout en fraîcheur avec un goût de
Garde : 3 ans
Température de service : 14°C

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-est de Montpellier
Cépage : 100% Cinsault
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : En cuve béton
Elevage : En cuve béton

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !

Plaisirs du vin
Albi