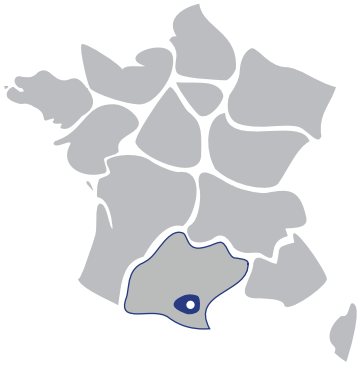
VIGNOBLES
GAYREL

EQUILIBRIUM
MAISON 1607
AOP CABARDÈS



AOP

TERROIR
Conques-sur-Orbiel,
Occitanie, France

CÉPAGES
Merlot
Cabernet
Syrah
Grenache Noir

HISTOIRE
Le nom Maison 1607 fait référence à la date qui figure sur le fronton de la maison de nos vendangeurs. Cette empreinte gravée témoigne d'un héritage ancestral.
Notre cuvée EQUILIBRIUM est l'incarnation de l'esprit Cabardès, seule appellation du Languedoc engageant ses producteurs à l'assemblage à part égale de cépages Océaniques et Méditérannéens.

NOTES DE DÉGUSTATION

LA ROBE
Une belle robe soutenue aux reflets grenat.

LE NEZ
Le nez s'ouvre sur des notes de sous-bois, cerise noire et prune.

EN BOUCHE
La bouche est structurée, les tanins sont fins offrant un bon potentiel de garde.

ACCORDS METS-VINS

S'accompagne avec un aligot à la tomme fraîche de Laguiole ou du carré d'agneau au romarin.

COULEUR
Rouge

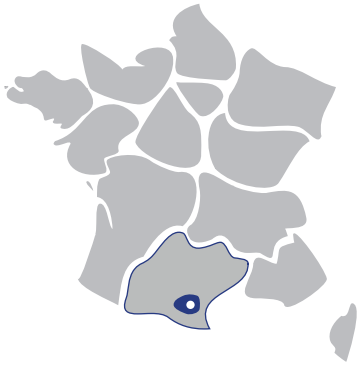
FORMATS
75 cl

VINIFICATION
Raisins éraflés en totalité et vinifiés en cuve avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

DOMAINES & CHÂTEAUX PARTENAIRES

VIGNOBLES
GAYREL

VENTUS VINUM
MAISON 1607
AOP MINERVOIS



AOP

TERROIR
Conques-sur-Orbiel,
Occitanie, France

CÉPAGES
Syrah
Grenache Noir
Cinsault

HISTOIRE
Le nom Maison 1607 fait référence à la date qui figure sur le fronton de la maison de nos vendangeurs. Cette empreinte gravée témoigne d'un héritage ancestral.
Notre cuvée VENTUS VINUM est à l'image de l'appellation Minervois, un vin chaleureux bercé par 300 jours de vent par an, qui le faconne entre la richesse du fruit et la finesse de la structure.

NOTES DE DÉGUSTATION

LA ROBE
La robe couleur cerise présente une belle intensité.

LE NEZ
Les arômes de fruits rouges mûrs dominent le nez où pointent des notes cuirs et d'épices.

EN BOUCHE
La bouche est harmonieuse, parfaitement équilibrée entre rondeur et structure.

ACCORDS METS-VINS
Ce vin accompagnera parfaitement une truffade ou un gigot d'agneau du cabardes.

COULEUR
Rouge

FORMATS
75 cl

VINIFICATION
Raisins éraflés en totalité et vinifiés en cuve avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

DOMAINES & CHÂTEAUX PARTENAIRES