

L'Hyperbole Rouge 2007

Cépages : 100 % Braucol,

Les raisins sont récoltés manuellement. Ils sont égrappés et foulés, puis commence alors une macération d'un mois environ.

Le vin est entonné pendant 24 mois en barriques de chêne de 500L.

Dégustation & accords :

C'est un vin ample et rond aux tanins fondus.

La perception aromatique est complexe, les senteurs de fruits noirs, d'épices et de réglisse se complètent harmonieusement.

A déguster à 18° en accompagnement de viandes rouges ou de charcuterie.

Ce vin est à boire ou à laisser vieillir entre 5 et 8 ans.

13,5% vol



domaine
René Rieux

1495 route de Cordes 81600 Gaillac
Tel: 0563572929 — Fax: 0563575171
Courriel : domainerenerieux@wanadoo.fr
Site : www.domainerenerieux.com