

## DOMAINE ANTUGNAC TURITELLES ROUGE



### TERROIR

Terroir argilo calcaire de la haute vallée de l'Aude. Vignes localisées sur les lieux dits de Garenne, Le Village, Pader et Subitre situés entre 350 et 500 mètres d'altitude.

Turitelles désigne le nom du fossile qui couvre les sols de nos vignobles.

**CLIMAT:** Le climat est de type Méditerranéen avec une influence montagnaise apportée par la proximité immédiate des Pyrénées. Les variations de températures entre la nuit et le jour sont très favorables à l'obtention de vins aromatiques et gras.

**CEPAGES:** Merlot 70%-Cabernet Franc Cabernet Sauvignon 20%-Syrah 10%

**VINIFICATION:** Les cépages sont vinifiés séparément et mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à froid de quelques jours conjuguée aux pigeages doux et quotidiens permet d'extraire une belle palette aromatique ainsi que des tanins soyeux. La température de fermentation est contrôlée pour ne pas dépasser 25°C.

Après 2 semaines environ, le décuvage est décidé à la dégustation des cuves. Coules et Presses sont séparées et les vins des différents cépages sont assemblés après fermentation malolactique. L'élevage de la cuvée est réalisé jusqu'en Mars.



### NOTES DE DEGUSTATION

Vin assez coloré, grenat. Nez expressif de petits fruits rouges tels que la fraise, le cassis. La bouche présente une belle attaque, le vin est ample, sur le fruit. Tout en rondeur, la finale est bien ronde pour un plaisir immédiat. Vin à boire dans les 3 ans.

### ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de charcuteries. Il peut également agrémenter des grillades, des viandes froides ou rôties, des tajines d'agneau et des fromages doux à moyennement fort.

