



Une passion vigneronne depuis 1933 ...

EGO IN TERRA 2019



Terroir : Boutenac, littoral et Terrasses de Lezignan



Sol : Grès, calcaire, molasses du quaternaire



Rendement : 30hl/ha



Cépages : Syrah 80%, Mourvèdre 20%

Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale, travail de la vigne rigoureux et dans le respect de la biodiversité. Vendanges manuelle. Issue uniquement de "paradis" de macération carbonique. Un procédé permettant d'extraire uniquement les jus fermentés à l'intérieur des baies. Elevage en fût français durant 8 mois.



Dégustation

Dès sa jeunesse Ego In Terra présente beaucoup de gourmandise.

Sa robe est sombre, intense, d'un grenat profond.

Un nez aux notes poivrées, de clous de girofles et aux arômes fumés provenant du chêne neuf. Une concentration de fruits noirs et bien sûr la garrigue avec ses herbes sauvages typiques du Languedoc.

Une bouche très ample, concentrée aux saveurs de succulents fruits noirs. Beaucoup de notes poivrées, épicées et charnues dans une texture arrondie. Des tanins fondus et une longueur en bouche impressionnante.



Accord Mets & Vins :

Notre cuvée Ego In Terra s'accompagnera à merveille avec une souris d'agneau au thym accompagné de fenouil, joue de bœuf sauce forestière, cœur de canard en persillade et cèpes sauvages...



Garde: 3 - 8 ans



Récompenses:

Millésime 2019 : Médaille OR Concours Corbières

Médaille OR concours des Grands Vins de France à Macon

Médaille OR au concours Vinalies

Millésime 2018 : Médaille OR Concours Général Agricole 2020

1 Étoile au Guide Hachette 2021

