

# Languedoc Kermes



## Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Lise Carbonne
- **Production annuelle moyenne** : 6000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14 %/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : 60% Syrah ,20% Mourvèdre, 20% Grenache
- **Type de Sol**: argol calcaire
- **Rendement**: 35 hl/ha
- **Age des vignes** : > 20 ans
- **Vendange** : mecanique

### Vinification:

vinification traditionnelle , cuve en ciment avec vinification séparée de chaque cépage, et contrôle des températures ; Macération courte de 6 jours sur le grenache pour garder le fruit, de 15 jours sur Syrah

### Elevage:

80% de l'assemblage ont été conservés en cuve sous gaz inerte et 20 % élevés en barrique de 1 vin et 2 vins pendant 12 mois



«Expressif au nez sur le coulis de cassis, la menthe froissée et le poivre gris. Bel équilibre en bouche avec une texture dense et une finale fraîche et sur le fruit.....»

### Tenue et conservation

8 ans

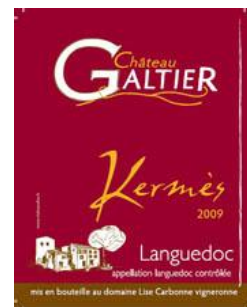


### Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 16° C

Accompagne : viande en sauce, cote de Bœuf, fromages

## Récompenses :



### Le MOT DU VIGNERON :

« *La cuvée de la vigneronne* »

# Languedoc Kermes



## Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Lise Carbonne
- **Annual production** : 6000 btles
- **% Alc.** : 13.8 % /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : 60% Syrah ,20% Mourvèdre, 20% Grenache
- **Type of soil** : clay-limestone
- **Yield**: 35 hl/ha
- **Age of the vine**: > 20 years
- **Harvest** : mechanical

### Vinification:

Carbonic maceration for Syrah and Grenache. Maceration of 20 days in whole cluster without manipulation.

### Maturing:

Traditional winemaking, cement tank with separated vinification for each grape variety, under temperature control; Short maceration short of 6 days on the Grenache to keep fruit, 15 days on Syrah



« Expressive nose on blackcurrant coulis, crumpled mint and gray pepper. Beautiful balance in the mouth with a dense texture and a fresh finish and on the fruit.....»



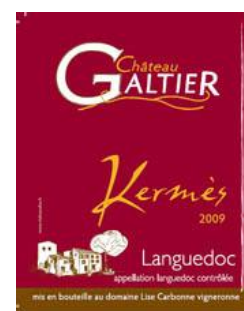
**Aging potential :**  
8 years

### Culinary agreements:

To serve at 16° C  
Good match with Meat in sauce, Côte de Boeuf, cheese



## AWARDS :



### Winemaker comments :

*"The wine from the winegrower"*