La Tournée Rouge, Vin de France, Ferraton



Il reflète l'âme conviviale et généreuse des vins du Sud, mariant la fraîcheur des fruits rouges à une structure souple et accessible. Il séduit par son équilibre parfait entre gourmandise et élégance, idéal pour les moments de partage et les tables bistrots. La Tournée est un vin destiné à la bistronomie. Il tire son nom de notre Peugeot 202 avec laquelle nous livrons les professionnels du secteur de Tain-l'Hermitage.

Origine: Ce vin puise sa typicité dans les coteaux argilo-calcaires des secteurs languedociens de l'Hérault et du Gard, où le climat ensoleillé et les sols drainants favorisent la maturité optimale des raisins. Ces conditions géologiques et climatiques confèrent au vin sa structure équilibrée et ses arômes expressifs, caractéristiques des grands vins du Sud.

Encépagement: 55% syrah, 45% grenache

Vinification: Les cépages Syrah et Grenache sont vinifiés séparément en cuves inox et béton, suivis d'une macération courte d'une dizaine de jours à basse température pour préserver les arômes de fruits frais. L'extraction est modérée par des remontages, puis les deux cépages sont assemblés et élevés sur lies fines pour apporter de la complexité et de la rondeur au vin.

Dégustation: Le vin offre une découverte de la syrah qui laisse des effluves d'épices et petits fruits rouges et du grenache qui apporte de la rondeur en finale. Ces deux cépages marquent le caractère rhodanien.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait pour accompagner des charcuteries de qualité, des viandes grillées ou un barbecue estival, il se marie aussi très bien avec des plats méditerranéens comme une ratatouille ou des tapas variées. À déguster légèrement frais pour sublimer son côté désaltérant et fruité.