

TRIADE

Rouge

DOMAINE DE VALENSAC

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Terroir :** Graves Argilo-Calcaires
- **Cépage :** Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot



Vinification : Les raisins sont vinifiés séparément. Cuvaison traditionnelle d'environ 20 jours après une macération à froid de 3 jours. Lors de la vinification, l'extraction se fait principalement par délestages. La fermentation malolactique se fait en barriques. Les vins sont élevés en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Notes de Dégustation : Robe rouge grenat profond, arômes de fruits noirs mûrs, de fruits confits, de cacao et d'épices douces. La bouche est riche et ample avec des notes de cacao et de café torréfié.

Accords Mets & Vins : Parfait avec un steak grillé ou une viande en sauce et bien sûr avec du fromage. Servir autour de 14°C.



TRIADE

Red

DOMAINE DE VALENSAC

- **Certification** : HVE 3
- **Terroir** : Clay-limestone gravel
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Varietal** : Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot



Vinification : Grapes are vinified separately. Traditional vatting of approximately 20 days after a cold maceration of 3 days. During vinification, extraction is mainly achieved by « délestages ». Malolactic fermentation happens in barrels. Wines are aged in French oak barrels during 12 months.

Tasting Notes : Deep garnet red colour, aromas of black ripe fruit, crystallized fruit, cacao and smooth spices. Rich and full in the mouth with notes of cacao and roasted coffee.

Food & Wine Pairing : Perfect with a grilled steak or with meat in a sauce and of course with cheese. Serve at around 19°C.

