

LA CUVÉE DES CIGALES ROUGE 2025

BORIE LA VITARÈLE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

La Cuvée des Cigales est un vin d authentique, élaboré à partir de cépages emblématiques du Languedoc : le Cinsault et le Grenache. Prélévés sur différents terroirs du domaine, Ces deux cépages tout en rondeurs, nous donne un vin de terrasse, un verre rafraîchissant ou expose les arômes de fruits et de garrigue.

Accords mets et vins

Apéritif (planche de charcuteries), viande grillée

Détails

Domaine : Borie La Vitarèle

Couleur : Rouge

Millesime : 2025

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Cinsault

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Nom du Vigneron : Cathy Izarn

Theme : Vignerones!

Caractéristiques

Terroir : Galets roulés

Cépage : Grenache 50% - Cinsault 50%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Infusion

Elevage : 6 mois cuves bétons

Dégustation

Robe : Rubi

Nez : Un nez délicat de fruits rouges (fraise, framboise) et d'épices.

Bouche : Une bouche où l'on croque à toute la gourmandise du fruit

Finale : Une finale fraîche sur l'eucalyptus et la framboise

Garde : 3 ans

Température de service : 16°-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Entouré par 60 ha de bois de chênes et de garrigues, Borie La Vitarèle, c'est 18 ha de vignes cultivées en bio et biodynamie depuis 1999. Le respect des différents terroirs et la vinification avec des levures indigènes donnent des vins uniques, reflets de la musique du lieu sur lesquels ils ont été produits. Des vins allant de la gourmandise à la puissance des grands crus.



https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png