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. Prélevés sur différents terroirs du domaine, Ces deux cépages tout en rondeurs, nous donne un vin de terrasse, un verre rafraîchissant ou explose 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 : Vigneronnes!

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 fraiche 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.