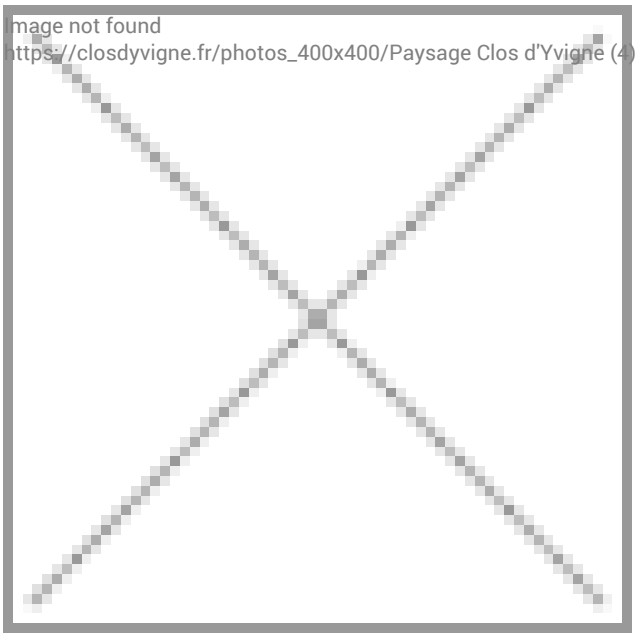
Millesime : 2021

DOMAINE D' AUGERON



Accords mets et vins

Gibiers, daubes

Détails

Domaine : Domaine d'Augeron
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : David Perri

Caractéristiques

Cépage : Malbec 100%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Bio
Vinification : Traditionnelle
Elevage : En cuves béton et en fûts

Dégustation

Robe : Sombre
Nez : Intense et concentré
Bouche : Dense et puissante, notes de torréfaction
Finale : Très longue
Garde : 15 ans
Température de service : 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Un projet c'est comme cela que je qualifierai mon envie de devenir vigneron ! Loin des clichés, l'appel de la terre a toujours été présent dans mes gènes.Des études scientifiques axées sur la production agricole ont été l'élément déclencheur.Produire ! Faire naître de la terre ces fruits que l'on va pouvoir transformer en quelque chose qui sera un peu le reflet de l'âme du producteur ! Et quoi de plus adapté que le métier de vigneron qui en plus du plaisir de cultiver et vinifier, renferme tout ce que j'aime : la convivialité et la plaisir de partager!Aujourd'hui ce sont 20ha à remembrer, des bâtisses à sauvegarder et à rénover: le plus beau des projets.Des vins blancs et rosés sur le fruit et la fraicheur, dont le bruit du bouchon qui saute est gage de partage en toute simplicité Des vins rouges issus du cépage Malbec dont le fruit et la fraicheur promettent le plus gourmand des plaisirs.Enfin, la localisation idéale du domaine, en plein cœur du Bas Armagnac Landais et de ses fameux sables fauves permet d'accéder à des eaux de vies élégantes et raffinées .le bonheur existe!


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png