

TOQUES ET CLOCHERS

OCCURSUS

AOC LIMOUX

Occursus, en latin, signifie la rencontre. Rencontre de cépages très expressifs comme la Syrah et le Grenache avec des cépages introduits sur nos meilleures parcelles depuis plus de vingt ans.

■ TERROIR

Argilo-calcaire.

■ CÉPAGES

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Grenache, Malbec

■ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Une sélection de la vendange s'effectuant exclusivement à la main pour préserver toutes les qualités du raisin, une macération longue et un élevage en fûts de chêne de 12 mois minimum permettent d'obtenir un grand vin rouge déjà pourvu d'une structure très épurée.

■ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le vin présente une robe rubis de belle intensité avec des nuances violettes et mauves. Le premier nez dévoile des arômes de cerise et de fruit noir. Ensuite, des notes fumées se mêlent harmonieusement aux arômes torréfiés comme le café, la boîte à cigare; soulignées par des arômes épicés et vanillés. La bouche est complexe, ronde et structurée, elle présente des notes épicées, des tanins fins et une belle longueur en bouche.

■ ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Servir à 16-17° C. Un vin à apprécier sur des viandes rouges grillées ou en sauce, des gibiers ou des fromages au goût relevé. Excellent vin de garde.

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

14% vol.



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

* Sud de France

AVENUE DU LANGUEDOC - BP 30 - 11303 LIMOUX CEDEX - TÉL. 04 68 74 63 00
WWW.SIEURDARQUES.COM