



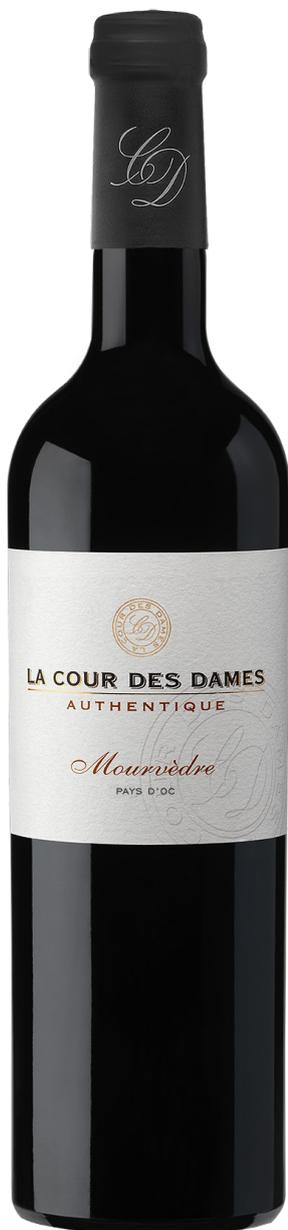
LA COUR DES DAMES

Mourvèdre

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Mourvèdre

SOL

Ce vin est produit à partir du cépage Mourvèdre. Il est cultivé à proximité de la côte méditerranéenne dans le Pays d'Oc, près de la ville de Narbonne.

La vigne, âgée de 15 ans, est taillée en «Cordon de Royat» et est plantée sur des sols argilo-calcaires et schisteux. Les rendements sont assez faibles (50 hl / ha).

ÉLABORATION

Les 2 / 3 de l'assemblage sont soumis à une très longue macération jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Le tiers restant subit une «macération carbonique», c'est-à-dire une macération des raisins entiers. Une partie de l'assemblage final est vieillie en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa belle couleur rouge intense, ce vin a des saveurs très fruitées où se mêlent des nuances de fleur d'acacia, de poivre, de cannelle et de réglisse sur une bouche longue et veloutée. Il est très long et gras en bouche avec des tanins bien équilibrés et une finale longue, douce et veloutée. Il a beaucoup de caractère.

METS & VINS

Servi à 17° - 18°C, il est excellent avec les viandes, le gibier, l'agneau grillé aux herbes et le fromage de chèvre.



www.lacourdesdames.com