

# 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 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.

