

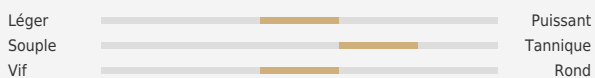


DOMAINE DE L'OSTAL GRAND VIN

PRODUIT

Le Grand Vin du Domaine de L'Ostal exprime le meilleur du domaine. Son appellation Minervois La Livinière est l'une des plus exigeantes du Languedoc : cette AOC n'est produite que par une trentaine de vignerons qui s'imposent des règles de qualité draconiennes. D'abord, les raisins font l'objet d'une sélection rigoureuse qui retient moins d'un tiers de la production du terroir. L'élevage dure 15 mois en fûts de chêne français. Syrah, Carrignan, grenache et mourvedre compose cette magnifique cuvée. Puissants et charnus, les vins de L'Ostal Cazes reflètent le terroir hors du commun de leur appellation. Ils présentent une couleur profonde, une texture soyeuse et un nez épicé et explosif, aux senteurs de garrigue, de fruits noirs mûrs et de griotte. En bouche, beaucoup d'ampleur, de gras, de fruits bien mûrs et une onctuosité qui enveloppe des tanins élégants et racés. L'Ostal Cazes peut être apprécié jeune grâce à la générosité de son fruit, mais la richesse et l'élégance de ses tannins lui permettra de vieillir avec bonheur.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Languedoc / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Carignan, Grenache Noir, Syrah