



L'OEIL DU DIABLE

Vin de France

L'oeil du Diable est un pur cinsault, la vigne date également des années 50. La peau de ce dernier est également très fine, la couleur un peu plus soutenue, il développe également beaucoup d'arômes de fruit. Longtemps utilisé pour les rosés ou pour assouplir les rouges, en mono cépages il donne des vins d'une grande finesse. La parcelle bénéficie du microclimat frais produisant les mêmes effets que sur l'aramon.

Cépage également diabolisé pour les mêmes raisons que le précédent, le nom coulait de source, "L'oeil du Diable" sonne un peu comme l'oeillade, une variété de cinsault, il n'en fallait pas plus....



Région de production : Languedoc

Commune d'Argelliers , extrême Est de l'aire d'appellation Terrasses du Larzac.

Type de sol : calcaire

Cépages : 100% Cinsault

Vendange : manuelle

Millésime : 2017

Alcool : 12,5 %

Température de service : 10 - 12°C

Élaboration :

Vinifié en levures indigènes en cuve en grappe entière.

Dose très faible de sulfite.