

## Fiche Technique de l'Alicante noir



DOMAINE  
**EMILE & ROSE**

Chemin des Tanes 34490 Corneilhan  
Languedoc – France



**Cuvée élevée en amphore de terre cuite / Aged in amphora**

**Robe** sombre, presque noire, aux nuances violines.

**Le nez** évoque tous les arômes du sud avec ses notes d'encre, de tapenade noir, de mûres de ronce et de garrigue. Un voyage au coeur du Languedoc.

**En bouche**, c'est la sucrosité qui marque l'attaque, associée à une bonne maturité des tanins.

**La finale** conserve le relief attendu du cépage Alicante.

**Aromatiquement**, la prune, le café et le graphite se développent. Belle longueur en bouche.

**Accord mets et vin :**

Avec un carré d'agneau persillé, des filets de canard grillés ou un tagine de légumes au Ras El Hanout.

**Produit en transition vers l'agriculture biologique.**

**Conditionnement** : bouteilles de 75cl

**Alcool** : 12,5°

Servir à 12°

Caveau et Domaine Émile & Rose

Chemin des Tanes 34490 Corneilhan

Site internet / Website : <https://domainedemile-et-rose.fr>

Facebook DomaineEmileEtRose

Instagram @Domaine\_emile\_et\_rose

Tél. 04 67 30 35 02 ou 07 72 34 27 26