

COTES CATALANES

« PAPILLON ROUGE » 2023

Torredemer Mangin



Situation : C'est l'histoire de Romain Torredemer et Thomas Mangin, deux amis unis par leur amour pour cette terre bien-aimée et leur passion pour le vin. Petits-fils de vignerons, ils ont tous les deux grandi les pieds dans les vignes de leur grand-père et ont décidé de mettre

leurs talents en commun et créer le domaine Torredemer-Mangin. Un domaine en mode "bio" bien sûr. Quand on grandit en pleine nature, on connaît sa fragilité et cela nous donne envie de la préserver.

Encépagement : Grenache 55%, Carignan 30%, Syrah et Mourvèdre

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : « Papillon », c'est 930 kg d'amour à la pesée, mais surtout le fidèle compagnon de travail des vignerons. Avec du caractère, mais sensible, à l'image de leur cheval, cette cuvée exprime souplesse et gourmandise.

L'olfactif net et droit d'une grande concentration recèle de fruits noirs écrasés (mûre, cerise noire) où dominant des effluves à la fois fumées et épicées. La bouche d'attaque franche évolue avec amplitude sur une trame riche et juteuse au registre de noyaux de fruits et de baies noires légèrement compotées. Le milieu de bouche demeure d'un grand équilibre avant de laisser place en finale aux saveurs d'épices et de zéa.



Quelques accords gourmands : ragoût de bœuf aux carottes, une terrine de sanglier, une daube Provençale...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com