

COTES CATALANES

« SINOPIA » 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 100%

Terroir : Argilo-calcaire

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : La robe se présente sous un aspect rouge grenat. Le nez se révèle très gourmand, et n'est qu'un prélude à une explosion de fruits rouges et cerise. Un caractère frais et juteux en bouche. On y retrouve des notes de fruits rouges (mures, myrtilles, cerises noires) sur une trame fluide et ronde. Un vin très tendre, et une expression subtile du cépage grenache, ici plus « infusé » que « concentré » !



Quelques accords gourmands : à l'apéritif avec un Saucisson, Poivrons rouges marinés, Oueillade catalane, Cake aux Figues....

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