



Languedoc AOC Hecht & Bannier Bio

2020

● Languedoc-Roussillon
Languedoc AOP

- **Format** : 1L VC- caisse de 12
- **Taux d'alcool** :14°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

60% Syrah, 25% Grenache, 15%
Carignan

Souple et velouté



Domaine

Grégory Hecht & François Bannier ont créé en 2002 cette Maison de Négoce et d'Élevage. Dédiée aux vins de la Méditerranée, elle est basée sur les vertus de l'assemblage, avec des cuvées très pointues, constituées généralement de 5 à 10 provenances, parmi les quelques 400 caves, qu'ils visitent et suivent chaque année.



Vinification

Vinification traditionnelle et peu interventionniste. Élevage de 1 an en cuve béton. Filtration et léger collage avant la mise en bouteille.



Dégustation

D'une jolie robe rouge rubis, nez intense de fruits rouges, de romarin, de laurier. Bouche ronde, bien structurée, avec de la fraîcheur, de la buvabilité, qu'apportent notamment ces arômes de garrigue et de poivre.



Conseil de service

Le servir à 15-17°C avec une assiette de charcuteries, des tartes salées, des tapas, des poissons grillés à la tapenade, ou une ratatouille. Il accompagne aussi les viandes rouges, poulet rôti, grillades, paëlla et tajine.