



## Domaine de Vénus

### Les Démons de Vénus - Côtes du Roussillon villages



**Appellation :** AOP Côtes du Roussillon villages

**Cuvée :** Les Démons de Vénus

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2017

**Cépages :** 60% syrah, 30% grenache, 10% carignan

**Alcool :** 15%

**Contenance :** 75cl

**Elaboration :** Vendanges manuelles, égrappage total, cuvaison de 3 semaines avec un court remontage chaque jour. Fermentation en cuve inox. Elevage en barriques d'un vin de 500L pendant un an puis élevage en bouteille.

#### **Dégustation :**

**Oeil :** Robe grenat sombre, brillante, aux reflets brique.

**Nez :** Joli nez puissant et finement boisé d'olives noires, d'épices et de cacao.

**Bouche :** Bouche puissante, fraîche, complexe. Notes d'épices, de tapenade, de cacao, notes salines. Boisé fin. Matière tannique riche et digeste. Très belle longueur en bouche.

**Service :** Entre 16 et 18°C. Carafer avant dégustation.

**Garde :** A consommer entre 2020 et 2035

**Accords mets et vins :** Viandes en civet, Côte de boeuf, Magret au oivre, Gigot de 7 heures..



Domaine de Vénus

Route des Mas

66460 Maury

06 42 20 52 03

[commercial@domainedevenus.com](mailto:commercial@domainedevenus.com)