

Domaine Balansa Versicolore 2022



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Balansa
Appellation	Vin de France
Région	Languedoc
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	5-10 ans
Encépagement	100% Carignan
Viticulture	Nature
Vinification	Vendanges manuelles en petites cagettes ; Macération carbonique pendant 15-20 jours.
Sol	Sol Schisto-Calcaire - Vignes Centenaires en coteaux Villeneuve-les-Corbières
Élevage	Un élevage de 9 à 12 mois a lieu en fût de chêne.

Ce qui le rend unique

Versicolore est un rouge issu de vieux carignans centenaires, plantés sur sols de schistes dans les Hautes Corbières. Le domaine, certifié bio et biodynamique, vendange à la main en petites cagettes. Vinifié en macération carbonique (15-20 jours) avec levures indigènes, sans collage ni filtration, et très peu de soufre (<15 mg/l), il est ensuite élevé 9 à 12 mois en fût de chêne. À la dégustation, il offre des arômes de fruits mûrs, d'épices, de réglisse et une touche boisée-mentholée. Souple, aux tanins élégants et soutenu par une belle fraîcheur, il se savoure à 15-16°C avec des légumes grillés, une bavette saignante ou une côte de bœuf.