



ABRACADABRA ROUGE

2024

AOP Languedoc

ABRACADABRA

La gamme Abracadabra est le cœur de l'ensemble des cuvées du domaine : vins de plaisir et d'équilibre, faciles d'accès, pour tout type d'occasion, à l'apéritif comme à table.

PROFIL

Vin rouge d'équilibre et de caractère, associant Syrah et Grenache, aux arômes de fruits mûrs et d'épices, idéal pour accompagner une cuisine conviviale et généreuse.

CÉPAGES

Syrah majoritaire, Grenache

TERROIR

Terroir caillouteux typique des appellations du Languedoc, climat avec de fortes amplitudes thermiques permettant d'obtenir de belles maturités du fruit.

VINIFICATION

Vinification classique avec des extractions moyennes et un élevage de plus d'1 an en cuve.

TITRE	13.5 %
GARDE	3 à 5 ans
SERVICE	15°C à 17°C
PRODUCTION	25 000 à 30 000 bouteilles
CONDITIONNEMENT	75cl



DÉGUSTATION

Robe pourpre à grenat, moyenne.

Le nez s'exprime sur des arômes de fruits noirs, accompagnés de notes toastées, d'épices et d'une touche de garrigue. La bouche, douce et souple, déroule des saveurs de fruit rouges et noirs, soutenue par des tanins frais et une finale salivante, légèrement épicée.

ACCORDS METS & VIN

- **Charcuteries**
- **Viandes** : Onglet de bœuf à l'échalote, Saucisse de Toulouse grillée/aligot, Poulet rôti au paprika, Andouillette 5A sauce moutarde, Rognons de veau au madère
- **Cuisine traditionnelle ou familiale** : Parmentier de canard, Bœuf carottes, Petit salé, Gratin dauphinois, Chou farci, Cassoulet, Truffade Auvergnate/jambon cru
- **Plats végétariens** : Omelette aux champignons, Gratin de pâtes, Soupe de pois cassés, Carottes au cumin
- **Fromages**



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah
34980 Saint-Gely du Fesc