

**Salon WINE PARIS du 11 au 13 février
Stand VINOVALIE, Hall 7.1, Stand D101**

Vinovalie et Dom Brial présentent

Sang Mêlé,

La première cuvée de la grande région Occitanie.



Sang Mêle est le fruit de 2 ans de travail des caves de Vinovalie, située dans le Tarn et de Dom Brial située dans les Pyrénées-Orientales. Cette nouvelle cuvée est le **métissage de 4 terroirs et de 7 cépages**, une rencontre heureuse de la fraîcheur des vignobles du Sud-Ouest et du soleil du Roussillon.

Sang Mêle, symbole de la richesse du patrimoine viticole occitan.

La cuvée réunit les atouts des terroirs de la nouvelle grande région. Elle a le caractère tannique des Pierres Rouges du Vignoble de **Cahors**, le fruité et la rondeur des Graves Roses du Vignoble de **Fronton**, la maturité et la puissance des Galets Roulés du **Vignoble du Roussillon** (Baixas) et l'élégance des Graves de Terrasses du Vignoble de **Gaillac**.

Sang Mêle doit sa belle robe noire aux **7 cépages** : le **Malbec**, le **Braucol** et la **Négrette**, (des vignobles du Sud-Ouest), le **Grenache**, le **Carignan** et le **Mourvèdre** (du Roussillon) et la **Syrah** (commune aux 2).

S'en dégage une intensité aromatique marquée par des **arômes de cerises Kirchées**. Si l'attaque en bouche est concentrée avec des grains de tanins mûrs, la finale est veloutée et d'une grande finesse.

Deux caves unies par une même philosophie : la devise de Dom Brial « *Ensemble, nous serons plus forts* », fait écho à celle de

Vinovalie « *Le Groupe est meilleur que le meilleur du groupe* ».

Sang Mêle est le fruit d'un long travail consciencieux et d'une passion commune. Après 2 ans de tests d'assemblages, Vinovalie et Dom Brial présentent un vin complexe et équilibré, d'une saveur inédite. Il est le mélange de la fraîcheur des vins structurés du Sud-Ouest et de la chaleur des vins concentrés Catalans.

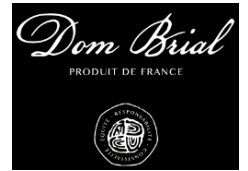
INFOS PRATIQUES

Conseil de l'œnologue : Servir légèrement frais (15°) à l'apéritif ou en accompagnement de grillades, de fromages affinés ou d'un dessert au chocolat.

Prix conseillé : 6,5€ (consommateur)

Distribution : cavistes et restauration

Vinification traditionnelle



A propos de Vinovallie

- 49 M€ de CA en 2018
- 250 000 hl commercialisés
- 400 vignerons
- 160 salariés
- 3 Vignoles historiques AOP du Sud-Ouest :
Fronton, Gaillac, Cahors
- 15 Châteaux et Domaines en propriété
- 3 800 hectares de vigne
- Présence dans plus de 43 pays sur les cinq continents.

A propos de Dom Brial

- 14 M € de CA en 2017
- 75 000 hl commercialisés
- 247 vignerons
- 2100 hectares
- 37 salariés
- Marques principales :
 - Dom Brial, Château les Pins / Rozy