

IGP INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Vin élégant et aromatique

Rouge

Millésime : 2018

Cépages :

66% Cabernet-Sauvignon

27% Syrah

3% Grenache

Rendement :

30 hl/ha.

Vinification :

Vinification par cépage et par parcelle.

Fermentation sous contrôle des températures.

Assemblage des cépages pour la constitution de la cuvée.

Elevage :

Plusieurs mois en cuve.

Couleur :

Robe rouge soutenue avec des reflets pourpres.

Au Nez :

Très complexe, puissant, fruits rouges: framboise, épices et réglisse.

En bouche :

Complexe : fruits rouges épicés, menthol, du gras et de la rondeur, tannins francs.

Accords mets Vins :

Vin très polyvalent, il saura vous séduire durant tout le repas.

Il accompagne idéalement les viandes blanches.

Température de service :

Servir chambré de 17 à 19°C

Terroir :

Terre rouge, argilo-calcaire, en Coteaux, formée de conglomérats de l'Oligocène



L'INSOLITE