



Accords mets et vins

Très polyvalent, peut se servir aussi bien sur des viandes grillées que plats en sauce ou sur de la cuisine Italienne... Certifié Gueuleton.

Détails

Dégustation

Robe : Belle robe brillante au reflets rouge cerise.

Bouche : Bouche éclatante de fruits rouges frais, gras. Fraîche et gourmande.

Finale : Belle persistance

Garde : A boire dans les trois ans qui suivent sa production.

Température de service : Servir à 14°

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-Est de Montpellier

Cépage : 100 % Grenache

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Traditionnelle en cuve béton

