

LES PAMPRES 2023 ROUGE MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin fruité aux tanins souples et gouleyant à boire sans attendre pour un plaisir immédiat.

Accords mets et vins

Grillages, viande blanche et rouge

Détails

Dégustation

Robe : Robe rouge profond avec des reflets de cerises noires.

Nez : Nez élégant et complexe avec des notes de fruits rouges, réglisse et une petite touche boisée.

Bouche : La bouche ronde et voluptueuse est structurée par des tanins fins et élégants. Vin équilibré frais et gourmand.

Température de service : 16-17°

Caractéristiques

Terroir : Calcaire - Galets roulés - Sols limono argilo sableux - Massif de l'Arbousas.

Cépage : Syrah 40%, Grenache 20%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Raisonnée - Certification TERRA VITIS - En conversion bio

Vinification : Traditionnelle

Elevage : 12 mois foudres et barriques bourguignonnes, barriques de 1 vin



Plaisirs du vin
Agen