LES PAMPRES 2024 ROUGE



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

Grillades, viande blanche et rouge

Détails

Caractéristiques

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

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°