



Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement des aiguillettes de canard et légumes grillés.

Détails

Dégustation

Robe : Soutenue

Nez : Arômes de fruits rouges et de garrigues

Bouche : Intense, équilibré, aux tanins veloutés

Température de service : 16° à 18°

Caractéristiques

Terroir : Sols de grés, légèrement acides

Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault

Viticulture : Biologique

Vinification : Traditionnelle avec macération préfermentaire à froid

Elevage : 7 mois en cuve

