



Accords mets et vins

Apéritif convivial entre amis, cuisine d'été, barbecue et grillades et compagnon idéal sur cuisine asiatique.

Détails

Dégustation

Garde : 1 à 3 ans max. ce vin se boit jeune - profiter de sa jeunesse de sa fraîcheur.

Température de service : Servir entre 8 et 10°C.

Caractéristiques

Terroir : Argiles rouges sur socle calcaire

Cépage : 85% Grenache, 15% Vermentino, 5% Syrah.

Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique

Vinification : Vinification Parcellaire. Pressurage direct en raisins entiers et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration.
Fermentation en levures indigènes en cuves béton.

Elevage : Elevage en cuves sur lies fines

