

## Accords mets et vins

Entrecôte grillée, grillades d'été, travers de porc aux herbes.

## **Détails**

## Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire

Cépage: 50 % Grenache - 50 % 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 petites cuves béton qui respecte le parcellaire. Extraction modérée par pigeage ou petits arrosages. Durée de cuvaison entre 9 et 21

jours.

Elevage: Elevage en petites cuves bétons et jarre de grès. Vin non collé non filtré

## Dégustation

Robe: Rouge rubis.

Nez : Aromes de fruits rouges et épices douces.

**Bouche :** Bouche ronde, équilibre harmonieux avec une finale réglissée.

Finale: finale réglissée.

