

# LE VENT DANS LES VOILES 2025 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Les vignes sont elles et fragiles face aux éléments en témoigne ce hussard des murailles, maniant avec subtilité le Vent dans les Voiles à chaque saison pour protéger sa citadelle.

## Accords mets et vins

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

## Détails

## Dégustation

**Robe** : Rouge rubis.

**Nez** : Aromes de fruits rouges et épices douces.

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

**Finale** : finale réglissée.

## 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



Plaisirs du vin  
Agen