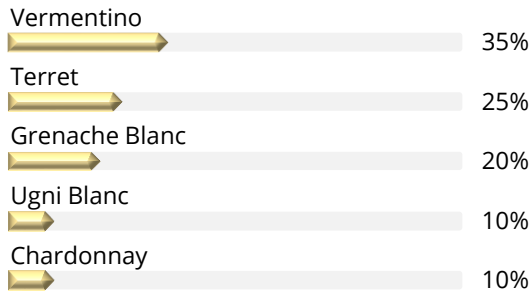




IGP Pays d'Oc | Millésime 2019

Cépages



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation. Pressurage direct, séparation des dernières presses. Débourbage, stabulation des bourbes à 8 jours. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez fin et fruité, aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Vif en bouche et équilibré, les arômes très présents renvoient à une finale citronnée.



Accords mets & vins

Poissons, crustacés et fruits de mers. Servir frais à environ 8°C.

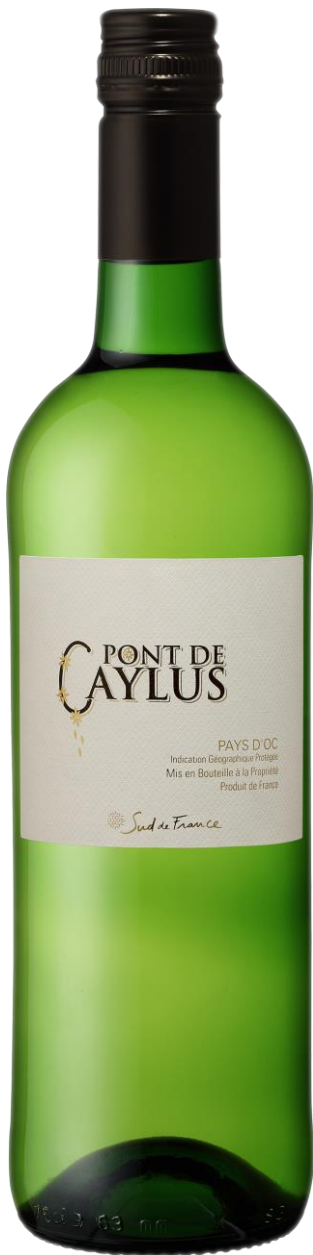


Photo non contractuelle

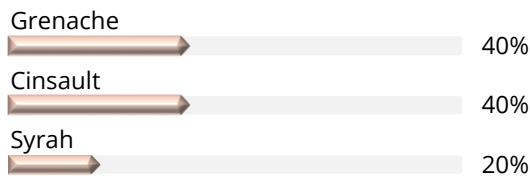
Degré : 13% vol.





IGP Pays d'Oc | Millésime 2019

Cépages



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Pressurage direct, séparation des dernières presses.
Débourbage, stabulation des bourbes à 8 jours.
Fermentation à basse température.
Elevage sur lies fines de 2 mois.
Conservation en cuve.



Dégustation

Robe rose pâle. Nez de bonbon anglais et de petits fruits rouges et acidulés (framboises), sublimé en bouche par des arômes doux et floraux. Frais, plaisant et croquant.



Accords mets & vins

Entrées, charcuterie, grillade de viandes blanches et rouges.
Idéal pour les barbecues !
Servir frais à environ 8°C.



Récompenses

Or - 70 Millions de Dégustateurs 2020

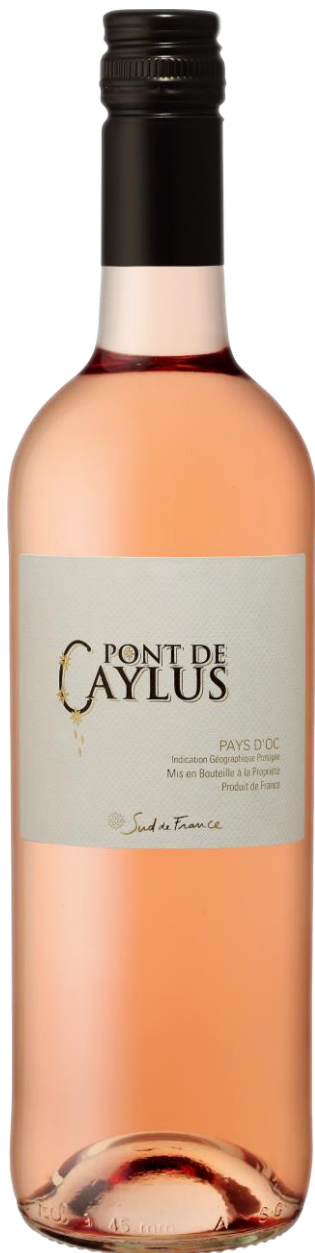


Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.





IGP Pays d'Oc | Millésime 2019

Cépages



Grenache Noir	40%
Carignan	30%
Syrah	20%
Cabernet Sauvignon	10%

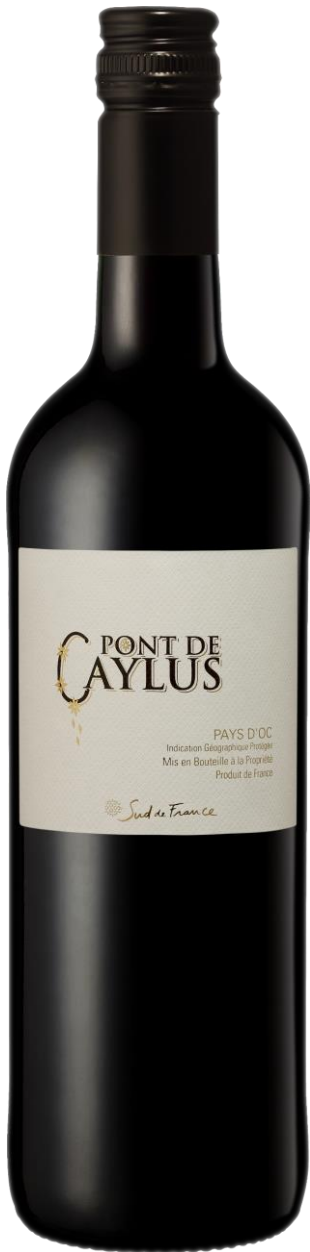


Photo non contractuelle

Degré : 13% vol.



Vinification

Chauffage de la vendange à 68°C.
Macération pré-fermentaire à chaud.
Récupération, filtration et refroidissement des jus.
Fermentation entre 20°C et 25°C sous micro-oxygénation.
Fermentation malolactique en cuve.
Elevage sur lies fines suivi d'une micro-oxygénation.



Dégustation

Robe rubis soutenu à reflets violets. Nez aux arômes de fruits des bois. Friand en bouche, souple et aromatique. Structure douce et fondue. Très bon équilibre d'ensemble.



Accords mets & vins

A apprécier tout au long du repas.
Servir à environ 15°C, voire frais aux beaux jours.

