



IGP Pays d'Oc | Millésime 2019

Cépages

Mourvèdre	20%
Syrah	20%
Cabernet Franc	20%
Grenache	20%
Carignan	20%



Histoire

De nos jours, le vin rouge se boit en toutes circonstances, à température, frais même. L'essentiel est le plaisir dès la première gorgée.

Sentiment bienfaisant, instant de bien-être, c'est votre vin rouge des instants à partager... Ne restez plus dans vos songes !

Fermez les yeux, laissez-vous emporter : la tête ailleurs, les yeux dans les étoiles !



Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Vendanges de nuit pour conserver la fraîcheur du fruit.

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours, puis macération traditionnelle pendant 20 jours.

Remontage, pigeage doux, micro-oxygénation sous marc.

Fermentation malolactique.

Décuvage et pressurage.

Dégustation, assemblage.



Dégustation

Des notes de fruits rouges confiturés tels que la mûre et cassis - dominant le nez et s'invitent en bouche. La rondeur de cet assemblage révèle des notes de réglisse. Ce vin gourmand s'accompagne d'exotisme subtil par ses notes de coco et chocolat.



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.