

EL PETIT

VIN DE FRANCE

R O U G E - EXISTE EN 5L OU 10L

// TERROIR

Ce vin est issue de parcelles schisteuses et argilo-calcaires.

// CÉPAGE

Syrah, Grenache Noir.

// VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à pleine maturité puis subissent une macération pré-fermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours.

// DÉGUSTATION

Le bouquet est une fraîcheur de fruits aux senteurs de fruits rouges confiturés, de poivre noir et de garrigue. La bouche ample et expressive aux tanins enrobés révèle des arômes d'épices et de laurier. Belle persistance en finale.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée se marie bien avec des grillades, tapas, apéritif dinatoire, un rôti de veau aux cèpes, une pièce de boeuf grillée ou des fromages légèrement affinés.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : A servir à 14°C.

