



*Une complémentarité harmonieuse...*



**Terroir :**

En garrigues, sol argilo-calcaire. Vendange manuelle et mécanique.

**Appellation :**

AOC Languedoc

**Assemblage :**

Carignan, Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvèdre.

**Vinification :**

Cuve traditionnelle, 6 mois en bouteille avant sa commercialisation.

**Dégustation :**

Robe couleur pourpre avec des reflets violacés.

Belle fraîcheur de Garrigue au nez, avec des arômes de fruits rouges acidulés et de violette.

Légère ampleur en bouche sur des notes de cerise griotte, des tannins affirmés mais agréables avec de la rondeur qui rend ce vin facile à boire, gouleyant.

En parfait accord avec la cuisine méditerranéenne du terroir et les fromages légers.

Bon potentiel de garde pour ce cœur de gamme (jusqu'en 2022).

**Conditionnement :**

75cl, bouchage traditionnel. Carton de 6, 2x3 couchées.

**Prix caveau TTC : 10.00€**