



Une pointe de surprise...dans une boîte rose !



Terroir :

En garrigues, argilo calcaire, cultivé en biodynamie. Vendange manuelle et mécanique.

Carignan 35%, Mourvèdre 25%, Cinsault 20%, Grenache 20%.

Vin de France

Vinification :

Traditionnelle. Presse, cuve.

Dégustation :

2016 : Robe très pâle, d'une belle vivacité.
Des arômes intenses et complexes de petits fruits rouges et de fruits exotiques.
Flatteur par son style aérien, léger.
Bonne persistance. Notes d'agrumes.

Conditionnement :

BIB 3L et 5L. sur palette Europe.