

DOMAINE SAINT MARTIN DES CHAMPS

Cuvée "Hermitage du Domaine"



Couleur : Rouge
Cépage(s) : 85% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot
Millésime : 2016
Prix public indicatif : 8 € TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Graves
Vinification : Traditionnelle
Rendement : 60 hl/ha
Nombre de bouteilles : 20 000
Élevage : 12 mois – Barrique, Béton
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Traditionnelle
Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge grenat.
Nez : Épices.
Bouche : Structurée.

LE SERVICE

Température : 18 °C
Accords mets et vins : Gigot de bœuf
Conditionnement : 75 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

