



Couleur : Rouge
Cépage(s) : 100 % Mourvèdre
Millésime : 2017
Prix public indicatif : 6,95€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Graveleux
Vinification : Eraflage des raisins, pré-fermentation pendant 3 jours. Fermentation à 26-30°C pendant 8 jours avec levures sélectionnées. Remontage journalier pour faciliter l'extraction.
Rendement : 60 hl/ha
Nombre de bouteilles : 85 000
Élevage : 6 mois - Barrique
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Traditionnelle
Degré alcoolique : 13,5 %

DÉGUSTATION

Robe : Grenat foncé intense avec des reflets violacés.
Nez : Complexe avec des arômes de fruits noirs et d'épices.
Bouche : Saveur de fruits noirs et d'épices, joli volume et une densité accueillante qui révèle une belle maturité du fruit. Finale ronde reposant sur des tannins déjà enrobés.

LE SERVICE

Accords mets et vins : Agneau grillé, gibier et cuisine méditerranéenne.
Conditionnement : 75 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

