

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LA COMBE BLANCHE Cinsault d'Enfer

Couleur : Rouge

Cépage : Cinsault

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 16€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Récolte manuelle, égrappage, vinification 10 jours, collage et filtration tangentielle. Mise avec filtration stérile fin mars.

Rendement : 20 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 300

Élevage : Inox

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis avec des reflets violines.

Nez : Fruité, garrigue, cacao.

Bouche : Fruits rouges confits, cacao, épices.

SERVICE

Température : 15°C

Accords mets et vins : Apéritifs, tapas, grillades.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE LA COMBE BLANCHE - Chemin du Cavet - 34210 LA LIVINIÈRE
+33 (0)6 86 56 03 65 - lacombeblanche@free.fr - www.lacombeblanche.com