

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

FAMILLE FABRE - TOUR DE RIEUX Cinsault

Couleur : Rougé

Cépage : Cinsault

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 9,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire et grès érodés des côteaux de la montagne Noire

Vinification : Vendanges manuelles, vieilles vignes de 60 ans, vinifiées sans sulfite ajouté. Fermentation à températures contrôlées, pour garder une texture légère.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000

Élevage : Acier

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis pâle.

Nez : Intense de réglisse.

Bouche : Légère, lactée de framboise, suave et délicate.

SERVICE

Température : 14°C

Accords mets et vins : Viande en sauce ou poulet aux olives.

Conditionnement : 75 cl

