

## DOMAINE DE L'ENGARRAN

### La Cerise... sur le Château

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** Merlot 70%, Grenache 20%, Syrah 10%

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 8,50€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Macération courte à froid pour extraire des arômes, mais peu de tanins et de couleur.

**Rendement :** 60 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 6 000

**Élevage :** Inox

**Méthode de culture :** HVE, Terra Vitis

**Degré alcoolique :** 12,5%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Rouge clair, fruité, jus de cerise.

**Nez :** Bonbon à la cerise.

**Bouche :** Légère, fraîche, gourmand, un peu d'épices en fin de bouche.

#### SERVICE

**Température :** 8-10°C

**Accords mets et vins :** Tartines à la tomate séchée et jambon de Lacauze, gravellax de thon rouge de méditerranée à la fleur de sel de Camargue ou tartare de taureau.

**Conditionnement :** 75 cl

