

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

VIGNERONS DU SOMMIÉROIS

Le Juste Fruit



Couleur : Rouge

Cépages : 50% Grenache noir et 50% Syrah

Millésime : 2024

Prix indicatif : 7,40€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Sélection parcellaire, éraflage/foulage, macération de 7-15 jours en cuves historiques en béton/epoxy, remontages, élevage de 8 mois, chaque cépage est vinifié séparément, filtration, assemblage, conditionnement.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 5 200 cols

Élevage : Béton, résine

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat aux reflets argent

Nez : Fraise, petits fruits rouges, menthe

Bouche : Petits fruits rouges et noirs, poivre

SERVICE

Température : 15-17°C

Accords mets et vins : Côtes de porc grillées, saucisses

Conditionnement : 75 cl



VIGNERONS DU SOMMIÉROIS - 2 rue de l'arnède - 30250 SOMMIÈRES

+33 (0)4 66 80 03 31 - contact@vin-vds.com - vin-vds.com