

IGP Gard rouge 2023

# L'INSOUCIANT

**91/100 Bettane + Desseauve 2025**

**Assemblage** : 50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache.

**Ages des vignes** : De 30 à 60 ans

**Terroir** : Coteaux Argilo-calcaire, au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

**Vinification** : Rendements de 30Hl/Ha. Vinification en cuve béton avec gestion des températures. Tous les cépages sont vinifiés séparément. Extraction très douce, seulement un léger remontage quotidien. Cuvaison de 15 à 21 jours. Elevage en cuve pendant 6 mois.

**Dégustation** : Nez sur les fruits rouges (myrtille, groseille) et arômes de cèdre. Un vin avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise. La bouche est ample avec des tanins fondus.

**Accords** : Idéal sur un plateau de charcuterie, ou même un filet-mignon en croûte.

**Garde** : 3-5 ans

**Température de service** : 14-16°C

