

IGP Cévennes rouge 2024

LES NOCES DE CANA

Assemblage : Grenache 85%, 15% Syrah

Densités de plantation : 5555 pieds/Ha

Terroir : Sol argilo-calcaire en coteaux. Au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

Vinification : Macération courte en grappe entière, extraction très douce.

Dégustation : Ce vin présente des arômes de petits fruits rouge avec beaucoup d'éclat et des notes épicées. La bouche se situe en un rosé gastronomique et un rouge très digeste, avec de beaux amers et de la vivacité.

Accords : Ce vin s'accordera très bien sur tous les plats estivaux, de l'apéritif au dessert. Par exemple sur une salade grecque, une grillade ou encore une tarte au fruit ou au chocolat

Garde : 2 ans

Température de service : 12°C

