

Fruité

Équilibré

Friand



Service
16°

Garde
2 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Un vin frais, léger et gourmand, qui peut se marier aussi bien sur de la viande que sur du poisson.

PALETTE AROMATIQUE



chocolat



réglisse



fraise
comptée



grenade



cerise

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

Grenache
Syrah
Mourvèdre
Cinsault



VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Pigeages manuels, remontages.
Cuvaison de 4 semaines.

TERROIR

Un terroir de plaine cultivé depuis 5 générations par la Famille Grangeon.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

ACCORDS METS ET VINS

Un jarret de veau au miel et au romarin
Des seiches à la plancha et ses pickles

