

MARQUISE DES MÛRES



Métiss

AOC SAINT-CHINIAN
Commune de Roquebrun

Terroir : Schistes et terres profondes.

Cépages : Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault.

Vendanges : manuelles.

Vinification : Issue d'une bonne base de jus de Cinsault 60%, on y rajoute le jus de coule de Syrah 20%, de Grenache 10% et de Carignan 10%. La fermentation se fait à basse température, 15 jours environ.

Caractères gustatifs : Jolie robe claire et limpide, nez fin et très agréable, une bouche plaisante aux accents de petits fruits rouges.

Conseils de dégustation : Apéritif, assiette de charcuterie de montagne, cotelettes d'agneau grillées au feu de bois.

Service : Température 11°C



FR-BIO-10
Vin bio FRANCE

