

MARQUISE DES MÛRES



Lou Carignan

AOC SAINT-CHINIAN

Commune de Roquebrun

Terroir : Schistes profonds,
ancien lit de rivière.

Cépages : 100% Carignan.

Vinification : Macération carbonique,
élaboré à base de levures indigènes et
sans ajout de sulfite.

Caractères gustatifs : Une robe rouge
grenat soutenue, un nez rustique et
agréable, une bouche ronde et charnue
qui rappelle la grappe de raisins bien
mûrs.

Conseils de dégustation : Entrecôte.

Service: Peut être servi chambré ou
frais.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



FR-BIO-10
Vin bio FRANCE