

MARQUISE DES MÛRES



Métiss

AOC SAINT-CHINIAN Commune de Roquebrun

Terroir : Schistes et graves

Cépages : 50% Syrah, 30% Carignan,
10% Grenache, 10% Cinsault.

Vendanges : manuelles.

Vinification : Séparé cépage par cépage,
en macération carbonique pour le
Carignan et la Syrah et en égrappage
puis vinification à froid pour le
Grenache et le Cinsault.

Caractères gustatifs : Belle robe
pourpre, un nez agréable aux parfums
de fruits rouges, une bouche ample où
l'on retrouve la dominante fruits rouges
et épices.

Conseils de dégustation : Côte de boeuf
ou côtelettes d'agneau grillées au feu de
bois.

Service : Température 16°C

Durée de conservation : 3 à 5 ans.



FR-BIO-10
Vin bio FRANCE

marquisedesmures.fr

