

FICHE TECHNIQUE



NOM DE LA CUVÉE : Marcel

CATEGORIE : vin de France

CEPAGES : grenache cinsault carignan syrah

VINIFICATION : Préfermentaire à froid pendant 4 jours. Puis fermentation à température basse. Extraction en douceur pour préserver la délicatesse du fruit et la finesse des tanins.

Malo et élevage sur lies fines pendant six mois.

DESCRIPTION : Robe rubis clair et éclatante. Nez très aromatique de fruits rouge (fraises des bois, mûres), notes de poivre et herbes de garrigue. En bouche l'équilibre est sur la fraîcheur, le fruit est gourmand et croquant, les tanins sont soyeux et enrobés.

ACCORDS METS ET VIN : plats en sauce, grillade au feu de bois, charcuteries entre amis.