

# PETIT DE GREG & ROUGE

Vin de France

*Notre commentaire :* « Une robe violacée à reflets bleus, un nez de baies rouges se terminant sur fond minéral et épicé offrant un palais abondant pour un vin plein de charme. »



Degré	12%
Composition	Grenache / Merlot
Sol	Volcanique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	75 hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation basse température Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage	Pneumatique avec séparation des presses
Température de service	Chambré. 16-18 °C.
À table	Convient avec des plats de pâtes, aussi viandes rouges.

## RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

