



LES HAUTS DE MEDIAN CINSAULT – GRENACHE

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « **Joli nez de fruit rouge et de fleur blanche, bouche précise avec un joli gras et des notes épicées. Facile rafraîchissant, que voulez-vous de mieux ?** »



Degré	12.5%
Composition	65% Cinsault / 35% Grenache
Sol	Basaltique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	55 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir Fermentation de 16 à 18° Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage	Pressurage direct
Température de service	Frais. 8-10 °C.
À table	C'est le compagnon des salaisons, crudités, poissons et fruits de mer.

RESPECT DE LA NATURE

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

