



TERROIR :

Sol argilo-calcaire.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Cinsault

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en cagettes à maturité optimale.
Vinification en macération carbonique.

ÉLEVAGE :

De 4 à 6 mois en cuves béton.

DÉGUSTATION :

Robe claire, éclatante aux reflets rubis. A mi-chemin entre le rouge et le rosé. C'est un vin « GlouGlou » qui privilégie buvabilité et plaisir

ACCORDS METS & VIN :

Accord parfait avec la cuisine méditerranéenne notamment un tian de légumes ou une pissaladière.

GARDE :

A boire dans les 2 ans.
A servir entre 8 °et 10 °C.

