



LES VIGNOBLES  
DE L'ALARIC

# SENTIERS DU SUD MARSELAN

## IGP PAYS D'OC

### CÉPAGES

Marselan

### DEGRÉ

14°

### RENDEMENT

45 Hl/Ha

### TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

### DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe rubis profond. Son nez est fruité et floral. Cette cuvée offre un vin complexe et parfumé aux tanins fondus. En bouche, il mêle des notes de cacao, de cassis, de figue et d'épices. Il accompagnera à merveille les viandes grillées, les plats en sauce et les fromages

### ACCORD METS-VIN

Il accompagnera très bien les viandes grillées, les plats en sauce et les fromages

### SERVICE

13°

### CONSERVATION

2 à 3 ans

### VINIFICATION

Égouttage et pressurage directs des raisins, fermentation à 16°

### ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

### CONDITIONNEMENT

Bouteille de Bourgogne 75cl, carton de 6 bouteilles, palette de 630 bouteilles

Léger



Corsé

Fruité



Épicé

Souple



Tannique



LES VIGNOBLES DE L'ALARIC

1 rue de l'artisanat,  
11 700 Capendu

04 68 79 00 76

service.commercial@vignobles-alaric.com  
www.lesvignoblesdelalaric.com