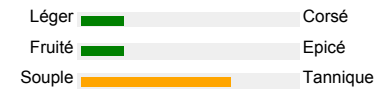




N°23 Rouge

IGP Pays d'OC Marselan



Cépages :
Marselan



T° de service
14°

%vol

Degré
14°



Conservation
2 à 3 ans



Rendement
45 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Vinification
Egouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°



Dégustation :

Ce vin a une belle robe rubis profond. Le nez est fruité et floral. Cette cuvée donne un vin complexe, parfumé, équilibré avec des tannins fondus. La bouche mêle des notes de cacao, cassis, figue et épice. Il accompagnera très bien les viandes grillées, plats en sauces et fromages.



Elevage
Cuve traditionnelle



Met / vin :

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



Conditionnement
Bouteille type Bourguignonne 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.