



Vin de Pays du Var, Rouge, Bio, 2018



Couleur grenat intense. Nez jeune et puissant sur des notes de petits fruits rouges et de sous-bois. En bouche, les granules des tanins se ressentent à peine et donnent une allure légère. Très belle harmonie.

Cépage : Merlot et Cabernet Sauvignon

Millésime: 2018

Degré d'alcool: 13,5°

Production annuelle: 12'000 bouteilles

## Vinification

Grande précaution sur la préservation de baies de raisins intactes. Macération semi-carbonique de courte durée (processus de fermentation commence ainsi à l'intérieur des grains et s'interrompt lors de leur écrasement). Recherche de fruit et d'un vin à faible structure tannique.

**Suggestion d'accompagnement**: Gigot d'agneau aux épices, salade de magret de canard, cheeseburger, daube à la provençale, pâtes au Rochefort.

Température de service recommandée : entre 15 et 16°C

Format: 75 cl

Prix public TTC Caveau de vente : 10,00 €





