Tempête sous la Couette rouge

DÉGUSTATION

Ce vin se présente sous une belle robe grenat.
Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise noire et figue sèche, la finale rappelle la groseille.
En bouche, on retrouve un vin souple et soyeux, porté sur le fruit.

CÉPAGES

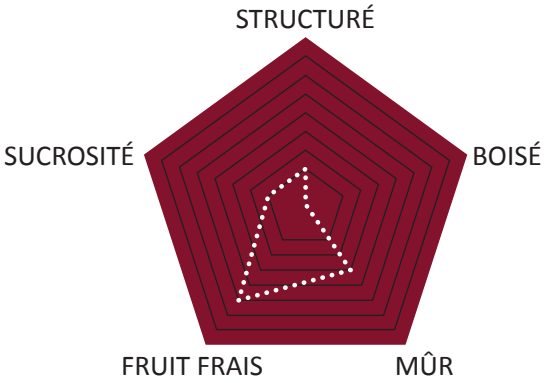
Cinsault, Grenache noir

VINIFICATION

Raisins éraflés en totalité,.
Vinification en cuve acier avec travail journalier sur les jus ainsi qu'un contrôle rigoureux des températures.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 16° et 18°C.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Plateaux de charcuterie ou viandes blanches.
A partager en couple ou entre amis selon les pratiques de chacun.