



THÉRAPIE

Légèreté et fruit
ROUGE
2022

MOURVEDRE, CARIGNAN, SYRAH

DEGUSTATION

Robe : Rouge avec quelques reflets mauves.

Nez : Frais et fruité. Des arômes de fruits rouges et de violette s'entremêlent avec des notes épicées et mentholées.

Bouche : Attaque fine et élégante. Les tanins sont soyeux et légers. Cette cuvée révèle de belles notes de cerises griottes et de pruneaux avec des pointes d'épices et de poivre, avec une finale légèrement minérale et saline.

Caractéristiques : Sol argilo-sableux et caillouteux.

Selection parcellaire.

Macération carbonique afin d'obtenir un vin très fruité dont la structure tannique est souple et ample.

Accord mets et vins : en apéritif légèrement frais, ou servit à 16°C en accompagnement de suprême de volaille rôti, d'une blanquette de veau, et également un fromage comme la tomme de brebis, ou en accompagnement d'un dessert comme une tarte ou noix ou aux fraises.

