



VINCEN

Complexité et légèreté

ROUGE
2021
CINSAUT, SYRAH

DEGUSTATION

Robe : Ruby avec des reflets mauves.

Nez : le nez est complexe et fruité, avec des notes de mûres, et de groseilles, relevé par une pointe d'épices douces.

Bouche : L'attaque est fruitée, délicate et gourmande.

Puis, des notes de myrtilles, de garrigue et d'épices se mêlent à des tannins légers souples et tendres, créant une cuvée aux accents ensoleillés du sud,

Caractéristiques : Sélection parcellaire de nos plus vieilles vignes (Cinsault 1939 et Syrah 1955). La récolte est donc moindre, mais la concentration des jus est plus élevée, et les arômes en sont plus expressifs et complexes.

Accord mets et vins : à servir en 15 et 17°, avec un suprême de volaille, une escalope milanaise ou un coquelet croustillant au thym frais, ou avec un fromage comme un brie truffé ou un chèvre cendré, ou accompagné d'un dessert comme des sablés aux abricots et romarin ou une salade de fraise à la menthe.

