

DOMAINE DE

Beaujeu



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
VIN BIOLOGIQUE

IGP Pays des Bouches du Rhône  
Terre de Camargue  
**Rouge LES ENGANES 75 cl**



*Marselan*

*Cépage récent obtenu par croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache noir*

**Vendange / Vinification :**

Vinification traditionnelle. Elevé un an en fût.

**Dégustation :**

Un vin complexe à la robe sombre et aux reflets pourpres.

Un nez puissant qui développe des notes d'épices et de senteurs de Garrigues : genièvre, thym, romarin.

Le velouté des tanins et la douceur des arômes apportent harmonie et équilibre à ce vin. Un léger côté boisé lui donne de la rondeur.

**Accords mets :**

Un vin de caractère, avec des mets de caractère comme une gardiane de taureau, un rosbeef, du petit gibier...

Avec des fromages affinés, ou bien ravira vos papilles avec un dessert au chocolat.

Servir à température ambiante.

Embouteillé à maturation il peut se déguster à présent, ou dans 5 ans pour les épicuriens.

Mise en bouteille au domaine.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.

Code EAN : 376024820666

