

SANS SOUFRE AJOUTE Rouge 75cl

IGP Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue



MARSELAN - Cépage obtenu par croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache noir

Vendange | vinification :

Récolté la nuit pour éviter l'oxydation.

Aucune adjonction de sulfite lors de son élaboration et de son conditionnement.

Dégustation :

La couleur pourpre de sa robe est dense et profonde.

C'est un nez puissant de bois frais avec notes de moka.

Un vin surprenant et atypique, des tanins présents en bouche, une belle longueur aromatique offre des notes épicées et de feuilles séchées.

Accord mets :

Vin plaisir, il s'associe avec bonheur à une pièce de cochon grillé ou à un magret poêlé.

Servir entre 16/18°C.

A déguster dès maintenant.

Mise en bouteille au domaine.

- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 3760248220727

