



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

LES ENGANES 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 :

Vinification traditionnelle avec élevage d'un an en cuve.

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.

Accord mets :

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

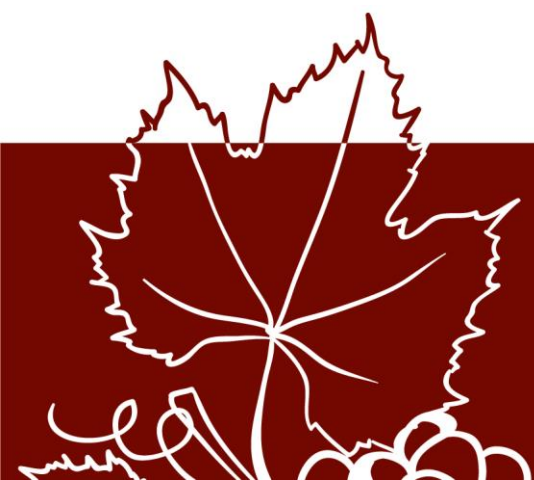
Avec des fromages affinés, ou bien ravira vos papilles avec un dessert au chocolat.

Servir à température ambiante.

Il peut se déguster à présent, ou dans 5 ans pour les épcuriens.

Mise en bouteille au domaine.

- Carton de 6 bouteilles -
EAN : 376024820666



Pierre CARTIER | Vigneron
12073 Route de Salin-de-Giraud | 13200 ARLES
+33(0)9.64.18.90.33
www.domainedebeaujeu.fr