



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 :

La robe est franche, moyennement intense.

Nez très expressif de crème de cassis associée aux senteurs de garrigue (romarin).

Les tanins sont très veloutés et soyeux.

En fin de bouche des notes de réglisse noire type bonbon accentuent la rondeur et le volume.

Accord mets :

Idéal pour accompagner un plat typé : civet de sanglier ou autres gibiers. La rondeur du vin estompera les notes de venaison.

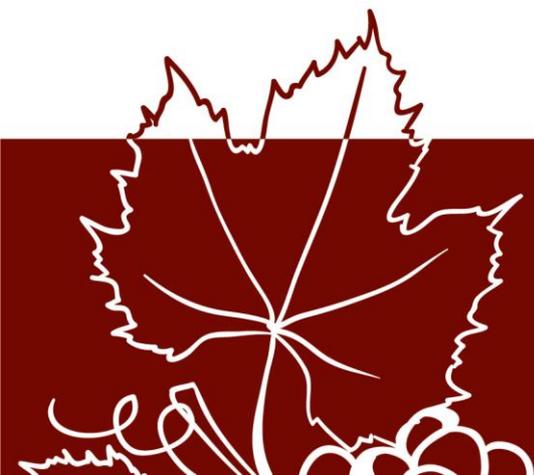
Servir à température ambiante.

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

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