

P R I E U R É
de
V A L C R O S E

«Cuvée Premier Rendez-Vous »

« Violette, épices, fruits noirs, cerise, avec du fruit, du volume qui en font un vin complexe sur des tanins soyeux »

Dégustation :

Très belle robe d'un rouge grenat profond. Un nez vif et fruité. Notes de cerise, de violette et de fruits noirs. Une bouche pleine et ronde avec des tanins soyeux sur des notes végétales d'olives noires. Une finale dominée par la cerise avec des notes épicées.

Température de service : 16°C

Accords mets-vin : *Lors de vos apéros, sur des grillades, des tapas et tous vos repas méditerranéens*



Fiche technique :

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

Dénomination : AOP Coteaux du Languedoc

Couleur : Rouge

Degré alcoolique : 13,5°

Terroir : Sols Argilo-calcaires

Cépage : 90% Grenache, 10% Syrah

Vinification : Production sans engrais chimique, pesticide, sans dés herbant. Pas de défendant : Label Agriculture Biologique. Vinification traditionnelle, macération pré-fermentaire et cuvaison courte.

Millésime : 2014

