



Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 35.10 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Géologie du sol : argilo-schisteux bleus/gris et quartz

Encépagement : Pinot Noir (80%) et Négrette (20%)

Vinification : Égrappage à 100% Macération : cuves ouvertes tronconiques en bois de 2 à 4 semaines

Élevage : 10 mois en foudre

Aspect visuel : rubis dense aux reflets violets

Aspect gustatif : tonique, épicé et gourmand avec un bel équilibre entre le fruité et les épices. Tout l'art de l'assemblage!

Aspect olfactif : fruité de cassis et de sous-bois avec de légères notes fumées

Accord vin et mets : grillade, viande-rôtie, canard

Conservation : 7 à 8 ans
