

# IGP Gard Rouge



**Cépage :** Grenache, Syrah, Carignan, Marselan

**Terroir & Culture :** Argilo calcaire.

*Vin biologique, vignoble pionnier en Agriculture Biologique depuis 1973.*

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

**Vinification & Elevage :** Egrappage complet.

Fermentation de 21 jours en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnelle. Degré d'alcool de 13,5% vol. Production environ 15 000 cols

**Dégustation:** Ce vin, à sa couleur framboise intense, et aux notes de fruits rouges, s'ouvre en bouche sur des tanins ronds et fermes, laissant place aux arômes rafraichissant de fraises des bois avec une finale subtile sur le litchi et les agrumes.

**Garde :** Environ 2 ans allongés en cave.

**Accords Mets/Vin :** Avec un plancha de viandes ou un BBQ, salade de chèvre chaud ou chocolat amer.

Servir à 16 ° environ.

