

IGP MÉDITERRANÉE

CERTITUDE ROUGE

2022

ACCORDS METS ET VINS

A déguster entre 10 et 14°C, il sera idéal pour vos apéritifs et repas estivaux. Il se mariera aussi parfaitement sur des viandes blanches grillés et diverses salades.

ENCÉPAGEMENT

Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah

TERROIR

Nos vignes profitent d'un sol frais et argilo-calcaire, donnant des vins légers et fruités !

VINIFICATION

Vendangé mi-septembre. La vinification de ce vin est traditionnelle, avec une fermentation à basse température (25/30°C) pour privilégier une extraction douce des arômes de ces différents cépages. Le vin est directement soutiré après la fermentation pour préserver les arômes fruités et une robe claire.

DÉGUSTATION

Robe légère, rubis.

Joli nez fruité sur la cerise, la griotte, la framboise et la pivoine.

La bouche est juteuse, croquante



Alc/vol 11.5%
Entre 10 et 14 °C
2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil