

VINS DE PAYS VAUCLUSE

## CERTITUDE ROUGE

2023

### 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

Tempranillo, Monarch.

### 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/vol13%

Entre 10 et 14 °C

2 ans



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil