

AMBORO

Côtes de Thongue

INFORMATION

Appellation : Côtes de Thongue IGP

Cépage : Grenache/Cinsault

Alcool : 13,5%

Certification : Vin en conversion biologique

VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles en camion frigorifique- Cinsault en grappe entière recouvert par le Grenache égrappés, non foulés acheminés aux cuves par tapis élévateur – température de fermentation (levures indigènes) conduite entre 26 et 30°C.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Hérault

Surface : 1ha sur 14ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe ruby, limpide et brillante

Nez : Notes fraîches de fraise et de framboise

Bouche : Une bouche délicate qui ne manque pas de relief. Une cuvée marquée par une séduisante finesse, totalement dans l'air du temps.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins : Tapenade, grillade en été. Fondue au fromage, blanquette de veau en hiver

Garde :