

COINTES ROUGE DE NOELLE

IGP AUDE

INFORMATION

Appellation : COTES DE PROUILHE

Cépage : SYRAH/GRENACHE NOIR

Alcool : 14.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : ELEVAGE EN BARRIQUE
12 MOIS

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : AUDE

Surface : 1HA

Type de sol : ARGLO
CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rouge grenat
légèrement tuilé

Nez : Subtil épice et cacao

Bouche : Puissante bel
équilibre
à maturité

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins : filet
de boeuf

Garde : 10 ans