

IGP vigneron ardechois

IGP ardeches

INFORMATION

Appellation : vigneron ardechois

Cépage : merlot/gamay

Alcool : 13,50%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : merlot est vinifié avec une macération courte et un strict contrôle des températures pour permettre d'extraire la richesse des arômes et de la couleur avec une structure onctueuse.

le gamay, vinifié en grappes entières, apporte toute sa palette aromatique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : ardeches

Surface : 200 ha sur 6000 ha

Type de sol :
Argilo-calcaires

Climat : méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Rouge rubis brillante.

Nez : Vanilles -fruits rouges-coco.

Bouche : Tanins fondus.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins :
Viandes rouges, viandes blanches, cuisines asiatique et exotique.

Garde : 2 ans