

Tire Bouchon

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : Oeillade, Aramon, Counoise, Grenache, Cinsault

Alcool : 13%

Certification : vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendange manuelle, vinification en grappes entières durant une semaine, élevage en cuve béton durant 6 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 12



TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface : 4 hectares

Type de sol : Vignoble qui se situe sur des bancs sableux déposés par la rivière voisine, l'Ouvèze

Climat : Méditerranée

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge claire

Nez : Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais

Bouche : Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec un joli touché de bouche. Cuvée synonyme de convivialité

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15

Accords mets et vins : Soufflé au fromage, tapas, saucisson brioché

Garde : Vins à déguster et apprécier dès aujourd'hui.