



IGP Vacluse Rouge – Cuvée Création N°2

ORIGINE DES SOLS

Argilo-sableux

CEPAGES

90 % Carignan, 10 % Grenache

VINIFICATION

Nos plus vieux Carignan et Grenache sont vendangés manuellement sans des caisses pour préserver l'intégrité de la baie. Vinification en grappes entière en macération carbonique. Après pressurage, n'est gardé que le vin de presse.

QUANTITE

1 500 bouteilles

DEGUSTATION

Robe colorée à la teinte violette. Le nez est exubérant et riche, aux notes de tapenades, confiture de cassis, moka et muscade. La bouche déborde de sucrosité. L'équilibre est plein et les tanins veloutés.

ACCORD METS & VINS

A servir avec un lapin au pruneau, une aubergine à la parmesane ou un steak au poivre vert.

GARDE

A boire dans les 4 à 5 ans.

SERVICE

Servir entre 17/18°C

