

Quoi de plus naturel que de vouloir transmettre dans chaque bouteille la véritable saveur de nos cépages locaux si généreux. Savoir valoriser les qualités premières de nos vaillants raisins, c'est comme pour nos enfants: savoir aimer leurs qualités propres et différentes, qui les rendent uniques et attachants, comme nos cépages méridionaux!

CEPAGE 100% Carignan

TERROIR sols de schistes

PACKAGING "bourgogne tradition", bouchon Diam, carton de 6 bouteilles debout

PRODUCTION 5000 bouteilles/an

VIGNE de 20 à 50 ans

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation rapide à 26° pour finir à 30°.

Macération de 3 à 5 semaines.

Mise en bouteille entre mai et juin.

CLASSIFICATION

Opulent et sympathique,
gourmand et terrien.

Jeune

Puissant

Fruits mûrs

ACCORD METS & VINS

Pâtes à l'arrabiata

Poêlée de champignons

Côtelettes d'agneau au romarin

De beaux fromages odorant!

