

LES PRUNELLES

ROUGE

VIN DE FRANCE



LA DEGUSTATION

Vin d'une couleur rouge profond.
Le nez présente des arômes de fruits rouges compotés ainsi que de sureau.

En bouche, l'attaque est très enveloppante grâce au sucre. Il s'en suit des arômes délicats de fraise des bois.

A servir bien frais à l'apéritif, avec du roquefort, du fromage de chèvre, ou en dessert avec du chocolat.

LES CEPAGES

* Grenache

LE SOL

Grès et Argile calcaires.

LA VINIFICATION

- * Ramassage manuel en octobre.
- * Egrappage et pigeage intensif.
- * Arrêt de la fermentation naturelle à 110 g de sucres résiduels.

L'ELEVAGE

Élevé 12 mois en demi-muids (barrique 600L).

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à l'expédition.

LA SITUATION

Vignes de coteaux de versant Sud à 200 m d'altitude en moyenne.