

MA

Les Espérelles – Rouge

Appellation : IGP SAINT GUILHEM LE DESERT
Cité d'Aniane

Cépages : 90% Syrah, 10% Caladoc,

Millésime : 2016

Terroir :

- Vignoble d'Aniane
- Vignes implantées sur des sols argilo-calcaires

Vinification :

- Rendement 30 hl/ha
- Vinification traditionnelle
- Cuvaison 21 jours avec maîtrise des températures
- Pas de filtration

Dégustation :

Parée d'une belle robe aux reflets pourpre, la cuvée « Les Espérelles » dévoile un nez fin avec des notes de fruits rouges, cerises et griottes. En bouche, on retrouve le côté fruité qui s'exprime avec des tanins présents et équilibrés.

Conservation : 5 ans

Température : entre 14 et 17°C

Accompagnement :

Vin fruité et structuré qui s'exprimera pleinement sur des viandes rouges et sur des fromages de caractère.