

A TÊTE REPOSÉE

AOP LANGUEDOC

Un vin biologique vinifié, élevé et embouteillé sans soufre. Un vin à la fois plein de conviction et consensuel.

Géologie du sol :

Issu des vignes en côteaux calcaires.

Encépagement :

Syrah, Carignan, Grenache.

Âge des vignes :

30 à 50 ans.

Vinification :

Vin naturel, élevé et vinifié sans sulfite.

Élevage :

Elevage est suivi de près pour conserver le vin dans les meilleures conditions.

TAV:

14% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

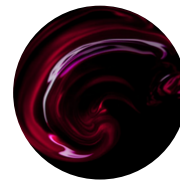
16°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe violacée.



Aspect olfactif :

Une explosion de notes fruitées et empyreumatiques.



Aspect gustatif :

Bouche gourmande, fraîche à la finale réglissée. Vin gouleyant et typé.



Accords mets et vins :

Viandes blanches et rouges, apéritif dinatoire, charcuterie fumée.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVILLE

