

LES COOPAINS - ROUGE

Vin de France

« Les Coopains », la gamme pensée pour tous les moments de partage. Un vin ultra gourmand au profil léger et expressif, qui se déguste en toute simplicité !

Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Syrah

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage. Fermentation traditionnelle par macération pelliculaire pour extraire les arômes fruités.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

14-16°.

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe rubis foncé, belle brillance



Aspect olfactif :

Arômes de cassis et de griotte fraîche.



Aspect gustatif :

Un vin croquant avec une bouche gourmande et expressive, aux saveurs de fruits rouges.



Accords mets et vins :

Plateaux de charcuterie et fromages.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

