



2022



VOLEUR D'AMPHORES



APPELLATION

VIN DE FRANCE

CEPAGES

SYRAH - GRENACHE

VINIFICATION

Tri à la vigne et à la cave avant égrappage.
Macération douce de 30 jours en cuves
béton. Fermentation en levures indigènes

ELEVAGE

Sur lies fines en Amphores
pendant 24 mois

DEGUSTATION

Ce vin dévoile une robe rouge rubis profonde. Sa rondeur et sa générosité séduisent par une explosion d'arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs, rehaussés de subtiles nuances épicées

ACCORDS

Parfait avec chili de patates douces et haricots
rouges

SERVICE

Servir à 15°C

ALCOOL

15°C

GARDE

A boire dans les 10 ans