



2023



NATURA HUMANA



APPELLATION

VIN DE FRANCE

CEPAGES

SYRAH - GRENACHE

VINIFICATION

Cuve inox, fermentation en levures indigènes, 20 jours de macération, pressurage.

ELEVAGE

En cuve inox quelques mois.

DEGUSTATION

Robe profonde, un nez subtil et complexe de fruits noirs confiturés. L'attaque fraîche ouvre sur un palais puissant, ample et équilibré, servi par des tanins fondus

ACCORDS

Viandes rouges, qu'elles soient grillées, rôties ou mijotées, et accompagné d'un vieux Cantal

SERVICE

Servir à 15°C

ALCOOL

14,5°C

GARDE

A boire dans les 8 ans