

## Cuvée « PRELUDE »

### IGP MEDITERRANEE- ROUGE

- **Appellation** : IGP Méditerranée
  - **Sols** : Sablonneux en bordure du massif d'Uchaux.
  - **Viticulture** : Certifiée **Agriculture Biologique**, respect des sols et de la biodiversité
- 

- **Assemblage** : Grenache & Syrah
  - **Vinification** : Vendanges après contrôle de maturité, vendanges égrappées en totalité, fermentation avec maîtrise des températures, pigeages quotidien. Cuvaïson courte de 7 jours.
- 

#### Dégustation

- **Robe** : Robe rouge clair avec reflets grenat.
  - **Nez** : Fruits rouges et épices.
  - **Bouche** : Vin gourmand et d'une belle fraîcheur, très élégant, soyeux, notes de framboise, de griotte et de réglisse.
- 

#### Accords Mets & Vins

- Charcuterie - Apéritif - Plateau de fromage
- 

#### Service & Garde

- **Température** : 12–14°C
- **Garde** : 5 à 10 ans