

Cuvée « AUDACE »

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** : Majorité de Syrah
 - **Vinification** : Vendanges après contrôle de maturité, vendanges égrappées en totalité, fermentation avec maîtrise des températures, pigeages quotidien. Cuvaion de 30 jours.
-

Dégustation

- **Robe** : Robe rouge profond avec reflets violets.
 - **Nez** : Fruits noir et épices.
 - **Bouche** : Vin gourmand et d'une belle fraîcheur, très élégant, soyeux, notes de cerise et de cacao.
-

Accords Mets & Vins

- Charcuterie - Apéritif - Plateau de fromage
-

Service & Garde

- **Température** : 17–18°C
- **Garde** : 5 à 10 ans