

Millésime 2019

IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : argilo-calcaire, grès

Climat méditerranéen

Âge des vignes : de 20 à 30 ans

Rendement : 30 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGES

60 % Merlot, 20 % Cabernet-sauvignon et 20 % Syrah

VINIFICATION

Élevage en cuve

DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets fuchsia

Nez frais aux arômes de petits fruits des bois avec une touche de menthe

Bouche à la trame tannique enrobée d'une belle sucrosité et d'une finale fraîche mentholée

ACCORDS METS & VIN

Antipasti, grillades, côtelettes d'agneau, assiette de charcuteries ardéchoises

Température de service : Entre 12 et 16 °C

Garde : 2 à 5 ans

Alcool : 14 %

SO2 : 25 mg/l.

