

Millésime 2018

IGP Ardèche

MÉDAILLE D'OR
Concours des vins IGP Ardèche 2019

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : argilo-calcaire, grès

Climat méditerranéen

Age des vignes : de 18 à 50 ans

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGES

70 % Grenache et 30 % Syrah

VINIFICATION

Élevage en cuve

DÉGUSTATION

Robe lumineuse aux reflets violines

Nez gourmand au parfum de petits fruits rouges

Bouche friande et fraîche aux notes de fraises des bois
et de cerises griottes

ACCORDS METS & VIN

Antipasti, grillades, poulet basquaise ou rôti, fromage
de chèvre frais

Température de service : Entre 12 et 16 °C

Garde : 2 à 5 ans

Alcool : 13,5 %

SO2 : 25 mg/l.

