

VIGNERET



CÔTES DE PROVENCE A.O.P ROUGE

ENCEPAGEMENT / RENDEMENTS

Mourvèdre 60% - Grenache 40%

Les rendements sont de 33 hl à l'hectare.

Degrés : 14°

VINIFICATION

Les raisins mûrs sont vendangés et triés à la main, ils subissent un égrappage à 100% afin d'obtenir un jus d'une belle matière. Nous effectuons deux remontages et un pigeage journalier, la fermentation se fait à une température de 28 à 30° suivie d'une macération de 15 à 28 jours. Le temps de cuvaison dépend de la matière obtenue. L'élevage se fait pendant 6 mois en fût de chêne avant de nous livrer tous ses secrets.

ACCORD METS VIN

un vin élégant, aromatique et structuré. Il sera parfait avec toutes sortes de grillades et viandes rouges.

Servir entre 16 et 18°.

