

I.G.P. D'OC

LES SALINDRES CINSAULT



CÉPAGE 100 % Cinsault

TERROIR

Sol : calcaire et argilo-calcaire

Altitude : 230 mètres

Vignes âgées de plus de 40 ans en moyenne

VINIFICATION

Pressurage direct, après un court séjour au pressoir, pour préserver la pureté du fruit. Fermentation en cuves inox thermorégulées pour préserver la fraîcheur et l'éclat aromatique

TENEUR EN ALCOOL 12,5 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe rose pâle aux reflets saumonés, brillante et limpide.



Arômes délicats de fruits rouges (framboise, groseille), notes florales.



Léger, frais, croquant et fruité, avec une tension minérale et une finale délicate.

ACCORDS METS ET VINS

Tartare de poisson et sushis, carpaccio de crevettes grillées et coquilles Saint-Jacques, salades estivales et plats méditerranéens. Fromage de chèvre frais.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Température de service : 10° à 12°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml.

Bouchon naturel.

Caisse de 12 bouteilles.