

CINSAULT VIEILLES VIGNES

2022 IGP Pays d'OC

Cépages :

Cinsault

100 %

Terroir :

Situé près des étangs, du Rhône et la mer, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens typiques de la région.

Viticulture et Vinification :

100% vendange entière. Vinification en cuve béton. Elevage sur lies pendant 1 an.

Notes de dégustation :

L'archétype de la fraise écrasée, mêlé à des notes de basilic et florales. La bouche est fraîche, sensuelle et élégante.

Accords :

Ce vin se mariera parfaitement avec un onglet à l'échalote ou bien avec des joues de cochon braisées. Température de service 16°C.

Disponibilité et garde :

Prêt à déguster immédiatement, son apogée se situe sur 8 ans.



Azurs et Centenaires, Mas Neuf Gallician, 30600 VAUVERT

téléphone : 04.66.88.02.45

Email admin@clos-des-centenaires.com N° Siret 90084481200017 N° TVA FR85900844812

N° d'accise : FR021 004E 1867

www.clos-des-centenaires.com/ - www.instagram.com/clos.des.centenaires/ - www.facebook.com/clos.des.centenaires