

MÉLODIE EN SOUS-SOL

2022 IGP PAYS D'OC

Cépages :

Grenache



70 %

Cinsault

30 %

Terroir :

Situé près des étangs et du Rhône, 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 et en oeufs en grès pendant 1 an.

Notes de dégustation :

Des notes persistantes de fruits des bois et d'épices douces. La bouche est fraîche, sensuelle et élégante.

Accords :

Ce vin se mariera parfaitement avec des joues de cochon, de l'agneau grillé ou encore avec des fromages à pâte dure. Température de service 16°C.

Disponibilité et garde :

Garde de 7 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