



IGP OC

DOMAINE LA CROIX BELLE

Rouge « Caringole »

Friandise et fruit



Cépages : Syrah, Merlot, Carignan

Sol : Argilo-calcaire.

Vinification : Vinification traditionnelle en cuve avec macération longue (2 à 3 semaines). Chaque cépage est vinifié séparément, l'assemblage se fait en cours d'élevage. Elevage en cuve pendant 6 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis soutenu. Nez intense de petits fruits rouges, mêlés aux épices. Vin charmeur, velouté aux notes fruitées de cassis et d'olives écrasées. Agréable à boire dès maintenant.

Accord mets/vin : Servir à 16°C, se marie avec tous les types de plats en toutes saisons. L'été, légèrement frais, ce vin sera parfait sur une grillade de viande rouge accompagnée de légumes relevés à l'huile d'olive. A boire dans les 3 ans.