



IGP PAYS D'OC

DOMAINE DES LAURIERS

Rouge « Tempranillo »

Frais et gourmandise



Cépages : Tempranillo noir

Sol : Marne

Vinification : Agriculture Raisonnée.

Transport de la vendange par remorque tout inox à chapeau hermétique. Processus de vinification sous gaz inerte. Pressurage pneumatique et contrôle des températures par thermo plaque. Fermentation de 3 semaines.

Dégustation : Belle robe pourpre brillant à reflets violets. Le nez frais, aromatique. Bouche franche offrant matière et équilibre.

Accord mets/vin : Servir entre 14 et 16°C, pour accompagner tous vos plats à base de viande, de gibiers et vos fromages.