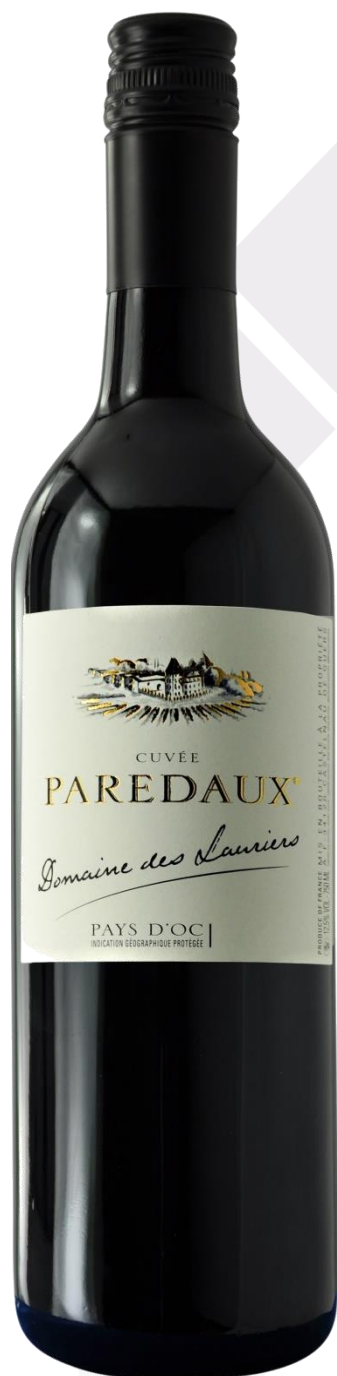




IGP PAYS D'OC

DOMAINE DES LAURIERS

Rouge « Paredaux »



Cépages : Cabernet Sauvignon, Mourvedre, Syrah, Grenache, Carignan.

Sol : Coteaux de marnes.

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 : Une belle robe d'un pourpre profond. Subtilités aromatiques faites de poivre et de cerise noire. Bouche généreuse de fruits mûrs et de réglisse, aux tanins fondus.

Accord mets/vin : service entre 14 et 16°C, pour accompagner toutes vos viandes et salades paysannes.