



# AOP COTES DE PROVENCE

## Château Ferry Lacombe Haedus



Cépages : Grenache 70%, Syrah 30%

Sol : Argilo-calcaires y sont classés en Côtes de Provence. Des sols Plus calcaires, plus drainants sur des parcelles en coteaux bénéficient de la dénomination Sainte-Victoire, reconnaissance par l'I.N.A.O. de la spécificité de notre terroir. Culture raisonnée.

Vinification : Tri manuel et éraflage total, fermentation alcoolique aux alentours de 25°C, cuvaison pendant environ 3 semaines, avec pigeage ou remontage journalier. Fermentation malo-lactique, puis assemblage en cours d'élevage

Titre alcoométrique : 13% Vol.

### Dégustation :

La robe est soutenue aux reflets grenat, vin aromatique et fruité aux parfums de fruits rouges.

### Conseil pour la dégustation :

Servir chambré 18°C

Avec des terrines, des plateaux de charcuteries, un poulet aux champignons, une fricassée de lapin de Garenne, des fromages à pâte molle...