



AOP MINERVOIS

Mas Paumarhel

Tradition



Cépages : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault

Vinification: Vendange manuelle en caissette, à maturité optimale.
Vinification séparée des différents cépages après égrappage
Elevage en cuve après assemblage.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

La robe est brillante, d'un grenat profond. Au nez et à la mise en bouche les arômes de fruits des bois dominant : mûre, fraise, framboise. L'attaque est dynamique, par son ampleur, le vin enrobe ensuite l'ensemble du palais tout en douceur et laisse en finale des notes toujours fruitées auxquelles viennent s'associer des parfums d'épices et de réglisse.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Ce vin accompagnera vos plats de charcuteries, les viandes grillées ou volailles rôties ainsi que vos plateaux de fromages et s'il en reste encore avec un gâteau au chocolat.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z