



Cuvée Rubia 2018

IGP CEVENNES

ROUGE



Cépages : Cinsault 65%, Carignan 35%, merlot 10%

Viticulture : Le sol est travaillé biologiquement depuis 10 ans dans le respect de l'environnement.

Vinification : Vendange foulée et égrappée avec une macération traditionnelle.
Elevage et assemblage en cuve.

Note de dégustation : Robe rouge rubis avec un nez intensément fruité et très gourmand. Note de fruits rouges avec de la finesse et de l'élégance.

Accords : Il peut se boire seul ou en apéritif et sera parfait pour accompagnement de tapas.
Peut se rafraîchir.

Disponibilité : 75cl en carton de 6 bouteilles.

Servir : à 13°C

Domaine Fortuné – 9 Rue des Aires – 30250 SOUVIGNARGUES

Tél : 07.72.35.93.54

Mail : domaine.fortune@gmail.com

Site : www.domaine-fortune.com