



Cuvée L'As de Fortuné 2017

AOP LANGUEDOC

ROUGE



Cépages : Syrah 60% et Grenache noir 40%

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

Vinification : La vendange est foulée et égrappée. La vinification se fait séparément pour chaque cépage avec une macération traditionnelle.

Note de dégustation : Robe grenat. Nez complexe qui évolue entre arôme de cerises mûres, touche végétale de sous-bois et effluves de cade. Attaque franche, marquée par une certaine acidité et une trame tannique jeune. Plus ouvert la bouche s'adoucit en laissant des notes douces de réglisse et fruits confits.

Accords : Il accompagnera parfaitement les viandes rouges, les grillades mais également une poêle de légumes et le fromage. Peut se rafraîchir pour les apéritifs d'été.

Disponibilité : 75cl en carton de 6 bouteilles.

Servir : à 14°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