

MARCEL_ ROUGE 2018

Région : Gard

Teneur en alcool : 14,5 %

Appellation : Vin de France

Contenance : 1500cl

Cépage : 90% Carignan, 10% Mourvèdre

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées entre la mer et les Cévennes.
- En culture biologique depuis 10 ans, nous nous tournons vers la Biodynamie.
- Les deux parcelles sont vendangées et élevées séparément en fut pendant 12 mois.

DEGUSTATION

- Robe : Rouge Grenat
- Nez : Fruité sur des notes épicées et boisées
- Bouche : Attaque avec de la fraîcheur et de la minéralité. De la rondeur et de la puissance en finissant par une belle longueur en bouche soyeuse.

CONSEIL DE DEGUSTATION

- Servir entre 12 et 13 degrés
- Accords mets et vins : Il accompagnera vos repas de famille ou de fêtes. Il s'accorde sur des plats à caractère et le fromage.

