

LES MICOCOULIERS

Rouge 2019

Cépage

40 % Cinsault – 40% Grenache noir – 20% Syrah

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton.

Elevage

En fin de fermentation, un soutirage est réalisé puis le vin est mis en attente jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

- Couleur : grenat à rubis
- Type de vin : vin rouge sec
- Nez complexe mêlant les fruits rouges (groseilles, framboise), la fraîcheur (mélisse, réglisse fraîche) et les épices avec le poivre vert.
- Vin souple et frais aux tanins peu asséchants. La bouche se décline entre les fruits noirs, et la prune fraîche, réhaussée par le poivre et le romarin frais.

Garde – 5 à 7 ans

