

CONSTANTIN

- **Cépage** : Prédominance carignan, complété par Syrah/Grenache
- **Méthodes de vinification** : Vendanges manuelles – fermentation grains pleins en cuve béton.
- **Dégustation** : Nez puissant sur des nœtes de pruneaux, figes, dates. Bouche plus soyeuse que le nez.
- **Accord** : Tajines, couscous, plats orientals (tajines, couscous...)
- **Garde** : Bonne possibilité de garde (10 ans).

"Une medaille romaine trouvée sur le domaine, un légionnaire romain , un vin de caractère,"
Frantz Venès, exploitant/producteur

