



PERSEPHONE rouge 2020

IGP Alpilles

Dégustation :

La robe est d'un rouge grenat profond et limpide. Un nez flatteur s'exprime sur des arômes de mûres sauvages, de cerise et de cassis. Une pointe de poivre noir se révèle après aération. Une attaque en bouche franche et expressive sur les fruits noirs, marquée par des tannins souples qui structurent l'ensemble. Un vin charnu et équilibré qui s'étire sur une finale savoureuse.

Accords mets et vin :

Ce vin complexe s'associera avec un magret de canard rôti, coulis de cerises noires et poêlée de champignons. Servir à 16 degrés.

Production :

3580 bouteilles, 110 magnums

Encépagement :

100 % Syrah

Viticulture et Vinification :

Cultivé en lyre ouverte sur un sol argilo-calcaire sableux. Vendange manuelle de nuit, égrappé et fermenté en grains entiers avec levures indigènes. Elevage en cuve inox 36 mois.

Rendement : 12 hl/ha

Degrés : 13 % Vol

Prix : 15 €

Ingrédients :

Raisins, sulfites.

Mis en bouteilles sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml :

Energie 328 kJ / 79 kcal. Graisses 0 g, dont acides gras saturés 0 g.

Glucides 0.7 g, dont sucres 0 g. Protéines 0 g. Sel 0 g.