



EQUINOXE rouge 2017

AOP Les Baux de Provence

Dégustation :

Vin à la robe soutenue rubis. Un nez expressif et complexe sur des notes de fruits rouges écrasés, garrigue et d'épices. En bouche ce vin est ample et structuré, d'une belle fraîcheur, une finale longue et gourmande.

Accord mets et vin :

Ce vin se marie très bien avec une pièce de viande maturée accompagné de ses petites pommes de terre sautées à l'huile d'olive. Servir à 16 degrés.

Viticulture et Vinification :

Vieilles vignes cultivées en gobelet sur un sol argilo-calcaire. Vendange manuelle de nuit, égrappé et fermenté en grains entiers avec levures indigènes. Elevage en cuve inox 36 mois.

Age moyen des vignes : 40 ans

Dates de vendanges : 21 août au 4 septembre

Encépagement : 60% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah

Rendement : 10 hl/ha

Degrés : 13 % Vol

Production : 9070 bouteilles, 605 magnums, 40 jéroboams

Prix : 16 €