

Indication Géographique Protégée Gard

Les P'tits Galets - Rouge



Assemblage

Assemblage de plusieurs cépages avec une dominante de Syrah, Merlot et de Marselan. Le Marselan est un croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache.



Terroir

Le sol où sont situées les vignes productrices de ce vin est de type caillouteux argilo-calcaire.



Vinification

Fermentation puis macération pendant trois semaines environ avec maîtrise des températures, remontages quotidiens. Elevage en cuves durant 3 à 9 mois. Filtration avant à la mise en bouteille.



Dégustation

- Robe : rouge grenat, reflets violets
- Nez : fruits rouges frais, notes épicées
- Bouche : richesse, équilibre parfait, tanins soyeux, vin riche et gourmand. Notes de réglisse



Accords mets/vins

Accompagnera à merveille une tarte tomate-mozzarella avec sa moutarde à l'ancienne ou une cuisine italienne.



Température de dégustation : 14-15°C.



Evolution

Vin à déguster sur sa jeunesse.