IGP Vaucluse ROUGE 2022



CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cépage : Syrah - Grenache - Mourvèdre

Production : 28 Hl

Récolte : Mécanique. Récolte à bonne maturité.

Vinification : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Macération courte d'une 10e de jours. Pressurage pneumatique.

Elevage : cuve inox et béton.

Dégustation : **L'Œil** : Couleur soutenue, rouge carmin, nuance vive.
Le Nez : Cerise, griottes et réglisse.
La bouche : Sur la fraîcheur, élégance et souplesse.

Conservation : 3 à 4 ans

Accord Mets Vins : Ce vin « plaisir » est à consommer l'été un peu frais sur des grillades de viande rouge, l'hiver à température ambiante avec des volailles et viandes rôties.

DOMAINE DE LA GANSE

IGP Vaucluse ROUGE 2022



CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cépage : Syrah - Grenache - Mourvèdre

Production : 28 Hl

Récolte : Mécanique. Récolte à bonne maturité.

Vinification : égrappage, macération à froid, fermentation sous contrôle des températures, remontage et délestage. Macération courte d'une 10e de jours. Pressurage pneumatique.

Elevage : cuve inox et béton.

Dégustation : **L'Œil** : Couleur soutenue, rouge carmin, nuance vive.
Le Nez : Cerise, griottes et réglisse.
La bouche : Sur la fraîcheur, élégance et souplesse.

Conservation : 3 à 4 ans

Accord Mets Vins : Ce vin « plaisir » est à consommer l'été un peu frais sur des grillades de viande rouge, l'hiver à température ambiante avec des volailles et viandes rôties.

DOMAINE DE LA GANSE