



LES CÉPAGES OUBLIÉS ROUGE



CÉPAGES 40% Mérille, 40% Fer Servadou & 20% Malbec

APPELLATION IGP Périgord

TEMPS DE GARDE 3 ans

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement, à maturité, puis vinifiés sans ajout de sulfites et dans le respect du cahier des charges Vin Nature. Une fois fermenté à basse température, le vin est élevé sur lies fines pour conserver la finesse des arômes et apporter de la complexité et de la structure.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat aux reflets mauves. Arômes intenses de fruits rouges et de baies sauvages. En bouche, l'attaque est ronde, fraîche et souple avec des tanins soyeux et des notes de fruits frais. Servir à l'apéritif ou avec des viandes et légumes grillés.