



Grandeur NATURE

Rouge Bio 2017

IGP Cévennes



CÉPAGES : 50% Marselan, 50% Merlot

DEGRÉ : 13°

RÉCOLTE : Vendanges manuelles. / *Hand picked.*



Terroir: Alluvions légers avec galets roulés de la commune de Lézan, lieu dit : Rouve Pommier.

Vignes situées en piémont cévenol. Sols peu profonds. Climat de type méditerranéen. Alimentation en eau non déficiente et températures nocturnes fraîches.



Rendement : 40 hectolitres hectares

Vinification: Macération carbonique.



Dégustation : Robe rouge rubis. Au nez, il y a des notes d'épices, de cannelle. En bouche, vous aurez une belle fraîcheur, un peu mentholée. C'est un vin très cévenol, qui se livre à vous tout le long du repas.

This wine got a deep purple color. The nose got a beautiful aromas of spices, cinnamon. beautiful freshness, mentholated. Typically from Cévennes.

Accords mets & vins : Fromages.

Cheese.



Température de service : 12-15°C

Potentiel de garde : 3 à 5ans
À carafier.

Cellaring potential : 3 to 5 years.

You can decant this wine.

