



ÉQUILIBRE ROUGE

CINSAULT



LE PINOT DU LANGUEDOC !

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Cinsault

DEGRÉS D'ALCOOL

12%

POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salades composées, bistronomie, fromages frais, fraises et cerises.

ÂGE DU VIGNOBLE

7 ans

VENDANGE

Début septembre

VINIFICATION

Macération de moins de 15 jours en cuve avec un tiers de vendange égrappée et deux tiers en macération carbonique en grappes entières.

DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets violacés
Nez de fruits rouges gourmands et charmants, délicatement épicé.
Une bouche délicieuse vraiment fruité, toujours facile et un vin peu élevé en degré.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES