



Tentation

ROUGE

APPELLATION : AOP Corbières

CEPAGES : 40% Carignan.
40% Mourvèdre passé 6 mois en fût.
20% Grenache

MILLESIME : 2019

DEGUSTATION : Couleur rouge rubis, reflets grenat.
Nez complexe, d'épices avec quelques notes de fruits rouges.
Bonne typicité du Mourvèdre en bouche.
Vin rond légèrement épicé avec beaucoup de souplesse.
A déguster un peu frais sur grillade, fromages et les mets les plus divers.
Température de service : 16°C.

VINIFICATION : 80% de la vendange est égrappée et 20% subisse la macération carbonique (vendange entière).
La durée de cuvaison est courte : 6 jours.



Fiche Technique disponible en [anglais](#), [allemand](#) et [espagnol](#)

