



Nos vins Patrimoine : Port de Plaisance

ROUGE

« Avec une bouche structurée et riche, ce vin invite au voyage autour de saveurs épicées et d'arômes de vanille. Puissant comme les vents de Méditerranée qui courbent les mâts des bateaux, je laisse exprimer à la première gorgée mon onctuosité et ma générosité. Issu de culture raisonnée et de vendanges manuelles, je m'accorde avec les viandes en sauce, civet de lièvre, joues de bœuf... »

APPELLATION : AOP Languedoc

CEPAGES : 30% Syrah,
30% Mourvèdre
40% Grenache noir

MILLESIME : 2016

DEGUSTATION : Notes grillées et vanillées,
bouche structurée et riche.
A déguster sur une viande en sauce,
comme un civet de lièvre ou
des joues de bœuf.
Température de service : 18°C

TERROIR : Argilo-calcaire (massif de la Clape)

RENDEMENT : 35hl/ha

VENDANGES : Culture raisonnée, vendanges manuelles.

VINIFICATION : Pré-fermentaire à froid 48h à 12°C
Puis fermentation traditionnelle à
température contrôlée (28°C)

