

6ème Sens Rouge

Vignoble | *Languedoc*

AOC | *Pays d'Oc*

Typicité | *Sec*

Fournisseur | *Gérard Bertrand*



TERROIR Sol argilo-calcaire

CÉPAGE Syrah, Merlot, Cabernet, Grenache

VINIFICATION Cépages vinifiés séparément, en partie en macération carbonique afin de préserver l'intégrité des arômes. Les vinifications se font sous contrôle des températures (maximum 25°). Un court élevage précède la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe rouge pourpre aux beaux reflets brillants.*

Nez | *Nez complexe, à la fois floral (violette) et fruité (fruits rouges, framboise)*

Bouche | *L'attaque en bouche est souple et fruitée, avec des tanins très doux. Une bonne persistance aromatique très fruitées en finale.*

ACCORDS METS Amuse-bouche, Cuisine italienne, Fromages à pâte dure.

SERVICE IDÉALE



16-17°C



CARTE DES VINS

Un vin de plaisir, agréable et friand...

