

VINIFICATION :

Macération pré-fermentaire à froid pour préserver de la fraîcheur. Remontages réguliers afin de favoriser une extraction douce, en respectant les arômes et la qualité des tanins. Durée de cuvaison : 25 à 30 jours.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuves inox.

DÉGUSTATION :

Robe brillante et violacée, avec des teintes rubis. Nez sur les fruits rouges, notamment la fraise et la groseille. Bouche gourmande sur des notes confiturées. Un vin accessible, digeste, gourmand et charmeur.