



**Millésime : 2018**  
**Appellation : IGP Oc**  
**Couleur : Rouge**  
**Cépages : 100% Marselan**

#### A la vigne

Sols : Argilo-calcaire  
Vendanges : mécanique

#### A la cave

Vinification : Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Cuvaison longue 15 à 20 jours, Fermentation malo-lactique , Pigeage , Elevage sur lies fines, Délestage  
Contenances : 0,75L

#### Dégustation

Robe : Grenat, Profond  
Arômes : Framboise, Cassis, Cerise, Figue, Poivre  
Goût : Généreux (riche en alcool), Fruité, Structuré, Ample (équilibré, harmonieux), Tanins fondus, Persistant  
Garde : < 3 ans - Service : 16-18°C  
Alcool : 13% - Sucres résiduels : < 2 g/l

Flashez ce code pour plus  
d'info sur ce vin :

