

SEPTENTIA ROUGE



APPELLATION : AOP Languedoc Rouge



CÉPAGE : Grenache noir, Syrah



TERROIR : Sol argilo calcaire, plus ou moins caillouteux



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vendangés sur convocation à pleine maturité polyphénolique. Ils sont vinifiés sur le site de Quarante. Suite à un éraflage intégral, la fermentation alcoolique se réalise en cuve inox, suivie par une macération post-fermentaire pendant une semaine.



DÉGUSTATION :

ROBE : Rouge grenat, brillante et profonde.

NEZ : Puissant de garrigue, arômes complexe de fruits noirs.

BOUCHE : Ample, généreuse de fruits confits et de réglisse.



ACCORDS VINS & METS :

A consommer avec des viandes rouges, des plats en sauces, des fromages de caractère.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

L'engagement en agriculture biologique est le signe fort de nos adhérents à contribuer à la protection de l'environnement.

