VIGNERONS PROPRIETES ASSOCIES

MR PAUL

VIN DE FRANCE

TERROIR :

Les sols sont typiques de la région, dominante argilocalcaire bordant la vaunage avec une belle exposition en plaine. 100 hl/hl.

CÉPAGE

Grenache

VINIFICATION

Pressurage direct à l'abri de l'air des raisins rouges éraflés.

DÉGUSTATION

Ce vin possède une robe rose pâle. Le nez est à dominante florale avec une pointe de fruit rouge. Un vin élégant et subtil qui sera bien apprécié en apéritif qu'au cours d'un repas. Ce vin pourra s'accorder avec une viande blanche, paella ou autre recette estivale et idéalement en apéritif.

*CONSERVATION

A consommer dès maintenant . A conserver 2 ans maximum pour conserver fraîcheur et fruit.