



Les Cèdres

IGP Gard Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Caladoc, Marselan

Terroir & Culture : Argilo calcaire.

Vin biologique, vignoble pionnier en Agriculture Biologique depuis 1973.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & Elevage : Egrappage complet.

Fermentation entre 21 et 30 jours en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnel.

Dégustation : La robe est framboise intense. Le nez fait la part belle aux fruits rouges, c'est d'emblée un vin plaisant qui s'ouvre en bouche avec des tanins ronds et fermes pour apprécier ensuite ses arômes rafraîchissants de fraise des bois. Sa finale est bien équilibrée avec une intensité qui caractérise le terroir de Pays Gardois.

Garde : Environ 2 ans allongés en cave.

Accords Mets/Vin : Avec un plancha de viandes ou un BBQ, salade de chèvre chaud ou chocolat amer. Servir à 16 ° environ.

DOMAINE
des
Cèdres