



TERROIRS DU VERTIGE
VIGNOBLES D'ALTITUDE



CUVÉE DU CURÉ DE CUCUGNAN

IGP PAYS DE CUCUGNAN

CÉPAGES

75% Merlot, 15% Syrah, 10% Grenache

VINIFICATION

Vinification traditionnelle égrappée. Le Merlot et le Grenache ont une cuvaison courte d'environ 10 jours pour préserver la fraîcheur aromatique et ne pas extraire trop de tanins. La Syrah a une cuvaison plus longue, d'environ 15 jours, qui continue après la fermentation pour apporter plus de structure.

DÉGUSTATION

Robe de couleur pourpre à la limite du violet. Le nez est complexe et expressif avec des notes de fruits rouges typique du Merlot. En bouche, l'acidité est présente avec des tanins légers. C'est un vin souple et léger.

ACCORDS

Vin simple et agréable. Parfait pour vos repas de tous les jours sur des plats pas trop épicés. Pour le poisson privilégier les poissons grillés.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

TEMPS DE GARDE

2 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

15% vol.