



LA VENDÉMAIRE



## LES GARRIGUES ROUGE

### TERROIR

Aux portes de Narbonne, au cœur de nos garrigues méditerranéennes, caressée par le soleil et le vent de la mer, cette cuvée issue d'un assemblage subtil de Grenache Noir et de Syrah offre l'expression de nos coteaux.

### CÉPAGES

Grenache Noir et Syrah.

### VINIFICATION

Issue d'une vinification traditionnelle, le maître de chai travaille avec passion cette cuvée, totalement égrappée par des remontages prolongés et des brassages doux. La fermentation alcoolique entre 25 et 28°C dure entre 10 et 14 jours. La cuvaison sous marc se prolonge quelques jours avant pressurage. Un élevage en cuve après plusieurs semaines donnera l'élégance et le fruit rouge de cette cuvée.

### DÉGUSTATION

Son nez soyeux, apporté par le Grenache Noir se complète par l'intensité de fruits rouges et des épices conférés par la Syrah. La bouche ronde et élégante vous charmera à coup sûr. Ce vin gourmand et friand, reflète le terroir et le travail de nos vignerons.

### CONSEIL DE SERVICE

Pour apprécier la fraîcheur et la finesse de ce vin, à boire jeune à 17°C environ.

### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin accompagnera parfaitement vos apéros entre amis autour d'une chiffonnade de jambon de pays ou du pain grillé frotté à la tomate fraîche.

COTEAUX  
DE NARBONNE 75cl