

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

Millésime: 2009

Couleur : rouge

Cépages : 50% merlot, 25% marselan, 25% syrah

Age moyen des vignes : 20 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Sols : limoneux et caillouteux situé dans la plaine de Sablet

Exposition : sud- sud ouest

Viticulture: lutte raisonnée avec travail du sol mécanique et fumure organique

Vinification : éraflage total avec une fermentation de 6 à 10 jours en cuve béton à une T° de 30°C
Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 3 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles

Vendange : mécanique

Degré : 13°

Production : 30 000 bouteilles

Dégustation : couleur rouge franc, nez fruité, vin friand

Accords mets et vins: Vin de plaisir avec des arômes de cassis et de cerise et agréable en bouche .
Ce vin sympathique peut être bu légèrement frais avec une pizza ou des pâtes bolognaise : que du bonheur !