



DO MONTSANT · ROUGE DE GARDE

Set de Fosc 2016

Vin d'amis, vin des grands repas

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Carignan (samsó) 100 %
Sol	Schiste (llicorella)
Degré	14 % vol.
Viticulture	Culture écologique, vendanges manuelles
Vinification	Levures indigènes, fermentation en inox à température contrôlée et macération de 26 jours. Élevage de 9 mois en barriques de chêne français de 225 L. Clarification spontanée, filtration très douce

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe Rouge griotte, frange violacée.

Nez Typicité du Montsant et grande complexité : fruits passerillés et bois sec.

Bouche Acidité fraîche et fruits rouges intenses. Charnu, aux tanins ronds, long et légèrement minéral.

ACCORDS METS - VINS

Viandes et rôtis, gibier, riz au sofrito, fruits secs et fromages.