



DO MONTSANT · ROUGE PASSÉ EN FÛT

Nuar 2017

Vin d'amis, vin de montagne

FICHE TECHNIQUE

Cépages	Grenache noir, carignan et syrah
Sol	Schiste (Ilicorella)
Degré	14 % vol.
Viticulture	Culture écologique, vendanges manuelles
Vinification	Levures indigènes, chaque cépage vinifié à part : 25 jours de macération avec 2 remontages quotidiens, malolactique spontanée. Passage en chêne français (grenache et carignan) et américain (syrah)

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe Rouge griotte, frange violacée.

Nez Fruits rouges mûrs et notes balsamiques de menthe, avec une touche boisée : la fraîcheur de la garrigue.

Bouche Fruité, frais et souple, avec des notes plus chaudes en finale. Long et structuré, aux tanins polis.

ACCORDS METS - VINS

Seul ou avec des riz de montagne, des viandes rouges et des ragoûts.