

CUVÉE « ROUGE AUX JOUES »

IGP COTES DE THONGUE

100 % Cinsault

Vinification : courte vinification traditionnelle à froid

Géologie : Terrasses villafranchiennes
sols argilo-calcaires

Dégustation : Ce cépage, vinifié seul, apporte une grande fraîcheur au vin, de la souplesse,
Bouche fruitée, ronde, avec des tanins fondus,
Un vrai vin de soif comme on les aime !

Accompagnement: En apéritif, autour d'une grillade
Le vin entre copains par excellence !

Température conseillée :
sortie de cave, entre 14 et 16 degrés