

ma cuvee personnelle.

Vin de pays d'Aude

Monocépage Mourvèdre

Millésime 2016

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 100 % Mourvèdre

DEGRÉ 13%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée à Haute Valeur environnementale de niveau 3. Suppression des insecticides grâce au dispositif de confusion sexuelle. Récolte manuelle. Longue macération.

DÉGUSTATION Jolie couleur ensoleillée, rubis foncé. Nez encore très fruité, dominé par des notes de cassis. La bouche est marquée par une saine et noble rusticité, bien caractéristique du cépage mourvèdre.

POTENTIEL DE GARDE 5 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 17° à 18°C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes de toutes sortes, ainsi que certains poissons comme le loup.



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – contact@vinspierrerrichard.fr
www.vinspierrerrichard.com