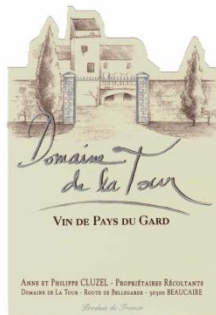




IGP du Gard Domaine de la Tour



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Producteur : Cluzel
Age des vignes : De 10 à 35 ans
Encépagement : 60% Merlot, 40% Syrah

Terroir :

Le terroir est un ensemble de galets jaunes orangés ovales dans un mélange sableux, qui réverbère les rayons ardents du soleil et concentre les arômes de nos grains de raisins pour donner à nos vins toutes leurs richesses.

Vinification :

Les vignes sont vendangées la nuit pour permettre de rentrer des grappes les plus fraîches possibles et d'optimiser l'arrivée au chai à la température idéale (but éviter le choc thermique entre la chaleur extérieur et la fraîcheur de la cave pour obtenir un maximum d'arômes fruités). Le vin est ensuite vinifié dans une cave ancienne en pierre, ce qui permet de conserver des températures peu variables entre l'hiver et l'été et donc assurer à nos vins une conservation optimale de ses arômes.

Degrés d'Alcool : 13°

Dégustation :

L'œil : Une belle couleur rouge profond au reflet violacé.

Le nez : Fruité et élégant

La bouche : Ronde et agréable. Sur le fruit du Merlot avec une pointe de Syrah rappelant le caractère de la région. Un vin plaisir, fruité et de caractère.

Température de dégustation et Alliance

Servir à 17°C

Suggestion culinaire : Coq au vin, viandes blanches et viandes en sauce.

Conservation :

A boire dès maintenant.

