LE DAGUET ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

Par la légèreté de sa robe et son nez intense, Le Daguet Rouge accompagne merveilleusement les soirées d'été et les repas conviviaux entre amis. Un vin gourmand sur le fruit !

CÉPAGES

Syrah - Carignan - Grenache

VINIFICATION

À maturité phénolique, les raisins gorgés de soleil, à la pulpe généreuse, suivent une vinification traditionnelle.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Légère aux teintes rubis.

NEZ : Un nez intense et gourmand de fruits frais autour de la cerise et d'une touche de menthol.

BOUCHE : A la dégustation, le vin est léger, friand. Les tanins discrets et le côté acidulé proposent un vin tendre et frais.

HARMONIE METS ET VINS

Autour d'un barbecue où grillent quelques côtes de porc marinées. Accompagne avec goût une belle assiette de charcuterie Corse.

Température de consommation : 14 à 16°C
Garde : à consommer dès à présent

Vin biologique

FR-BIO-01
Agriculture France

Eléments techniques

Contenances : 3L 5L 10L