

Producteurs-Récoltants

Bouteille 75 cl

Domaine SAN PEYRE Rouge 2017

AOP

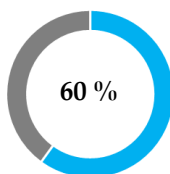
Coteaux d'Aix-en-Provence



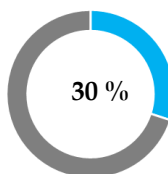
Caractéristiques

- Cépages :

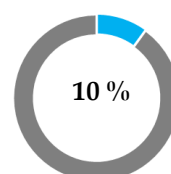
Grenache



Syrah



Cabernet Sauvignon



- Degré alcoolique : 13% vol

Vinification

Les raisins issus d'une sélection parcellaire du domaine sont encuvés après égrappage. La conduite de la fermentation s'effectue à une température de 32°C à 34°C. Une phase de macération post-fermentaire pouvant aller jusqu'à 20 jours permettra d'extraire la quintessence du raisin.

Dégustation

Sa robe est franche, d'intensité équilibrée et le nez exprime des notes de baies telles que le cassis ou la myrtille.

La bouche est ample, fraîche, et montre une intensité remarquable sur la longueur.

Accompagnement

Idéal sur des plats provençaux comme un gigot d'agneau confit ou des grillades de bœuf.

Servir à 18°C, mise en carafe conseillée.