

Producteurs-Récoltants

Bouteille 75 cl

MA TERRE

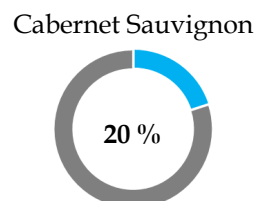
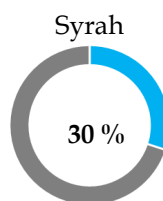
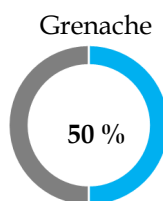
Rouge 2017

AOP
Coteaux d'Aix-en-Provence



Caractéristiques

- Cépages :



- Degré alcoolique : 13 % vol

Vinification

Le vin est issu d'une sélection rigoureuse de raisins présentant un état sanitaire parfait. Egrappé à 100% il est encuvé et la vinification est conduite à une température de 32°C à 33°C. Une phase de macération post fermentaire a lieu durant 10 à 12 jours. 1/3 de cette cuvée est élevé en barrique, 10 mois, sur des fûts de 3 ans.

Dégustation

Le nez est frais, évocateur de fruits, simple et gourmand.
La bouche légèrement boisée est ronde en attaque et l'on perçoit une belle sucrosité sur laquelle viennent s'ajouter quelques notes de fruits rouges sur sa longueur.
Ce vin peut être consommé dès sa sortie mais supporte également très bien 4 à 5 années de vieillissement.

Accompagnement

A déguster sur une côte de bœuf grillée, des viandes en sauce, des petits gibiers ou des fromages à caractère. Servir « chambré »