



LE CHANT DES CIGALES

VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages

40% SANGIOVESE, 40% GRENACHE, 20% CINSAULT

Terroir

Sols argilo graveleux du pliocène

Vinification

Pressurage direct, débouillage de 24H à 36H à une température de 8°C, fermentation à basse température, 14°C.

Dégustation

La robe est rose pâle

Le nez dégage des senteurs de fraise et framboise écrasées

La bouche est légèrement acidulée avec un bel équilibre.

Accords

C'est le vin de l'été, des barbecues, grillades et cuisine exotique.

Garde

A boire dans sa jeunesse.

Température conseillée

entre 8 et 10 degrés