



ROUGE AUX JOUES
VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages

100 % CINSAULT

Terroir

Terrasses villafranchiennes

Vinification

Après égrappage, fermentation alcoolique à froid (20°) et relativement courte pour piéger les arômes primaires.
Elevage en cuve béton et mise en bouteille Décembre Janvier pour garder un maximum d'arômes.

Dégustation

La robe est d'un rouge clair avec des reflets brillants.
Au nez, une explosion de notes de fruits rouge, cerise, griotte.
La bouche est fraîche et croquante.

Accords

Apéritifs, charcuterie, viande blanche...

Garde

A consommer sur le fruit

Température conseillée

entre 12 et 14 degrés