

DOMAINE DE LA MORDORÉE



Appellation : Vin de France

Cuvée : la Remise

Millésime : 2018

Couleur : rouge

Surface : 2 Ha.

Rendement : 50 Hl/Ha.

Cépages : Marselan 10% Merlot 30% Grenache 60 %

Age des vignes : 15 ans

Terroir : sablonneux avec un peu d'argile.

Vinification : égrappage total, macération de 20 jours environ avec contrôle des températures.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rouge profond

Arômes : fruits rouges, fruits noirs, pivoine et violette.

En bouche : rond et fruité

Accords : charcuterie, pizzas, grillades

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

