



Données techniques

Vendanges manuelles

Eraflage mécanique

Vinification en cuve inox (cuvaision de 15 à 21 jours selon les millésimes)

Elevage en cuve

Mise en bouteille au printemps suivant

Robe pourpre. Nez expressif, très fruité sur la framboise et le poivre blanc. Bouche ronde, fraîche et épicée, avec des tannins très fins. Finale épicée, marquée par une légère amertume.

Garde : à boire maintenant et jusqu'en 2013

T° de service : 16°, sans aération préalable

Accords gastronomiques : magret de canard cuit rosé (déglacé au vinaigre de framboise), couscous pas trop épicé, coulant au chocolat et à la framboise.