LES TISSERANDS

Rouge

- IGP Saint-Guilhem-le-Désert 2022 –

Cette cuvée « les Tisserands » fait référence aux hommes et aux femmes qui tissaient les magnifiques étoffes de soie dont le fil était obtenu à partir de cocons du ver à soie.

Cépages
Marselan, Grenache N, Carigan

Sol
Argilo-calcaire

Vendange
Mécanique

Vinification
Vinification traditionnelle en rouge avec remontages pour une macération douce pendant 2 semaines

Elevage
En cuve

Certification

Alcool
13,5%

Œil
Rouge rubis, intense

Nez
Franc, aromatique, sur des notes de fruits rouges, de garrigue.

Bouche
La bouche est ample et fraîche. Les tanins sont fins

Service
A servir entre 14 et 16°C.
Sur de la charcuterie, un onglet de bœuf.