# LES BOBINES

## ROUGE

## IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT 2024

Cette cuvée, Les Bobines, fait référence aux petits cylindres de bois sur lesquels s'enroulent les fils de soie après « le moulinage ». Opération consistant à augmenter la résistance de la soie filée par torsion.

**Cépages**
50% Carignan
30% Grenache Noir
20% Syrah

**Sol**
Argilo-calcaire

**Vendange**
Mécanique

**Vinification**
Vinification traditionnelle en rouge. Fermentation avec macération courte. Fin de fermentation en milieu liquide.

**Elevage**
En cuve

**Production**
10000 bouteilles

**Alcool**
13.5%

**Œil**
Rouge rubis, clair, limpide

**Nez**
Franc, aromatique, sur des notes de fruits rouges, framboise.

**Bouche**
La bouche est fraîche, croquante, avec une belle longueur. Des notes de fruits rouges frais et d'épices douces.

**Service**
A servir entre 14° et 16°C.
Sur un plateau de charcuterie, un poisson grillé et tomates à la provençale, viandes blanches avec des sauces légères. Un Brie, un camembert.