

## FICHE TECHNIQUE

### Vin de Pays du Gard Cuvée Mademoiselle M



#### TERROIR :

- Cailloutis calcaires et terre argileuse
- Rendement : 35 hl/ha

**CEPAGES :** Syrah, Carignan  
Age moyen des vignes : 40 ans

#### METHODE DE VINIFICATION:

- Assemblage de vin issu de thermovinification et de vin issu de vinification traditionnelle avec macération de 8 jours.
- vin de goutte
- élevage en cuve

**EMBOUTEILLAGE :** réalisé au domaine par le vigneron

#### DEGUSTATION:

- robe d'un rouge cerise
- nez de cerise bien mure, de petits fruits rouges
- tanins fondu, vin léger avec une petite sucrosité, notes de fruits rouge très mur

#### HARMONIE METS ET VINS:

- S'accorde parfaitement avec des viandes blanches ou rouge.

**GARDE :** A boire dans les 3 ans