

Classique Rouge

AOP Coteaux de Pierrevert Millésime 2018



Une jolie matière, tout en souplesse. Notes de griotte, de chocolat, de fruits secs et de mûre. « Du fruit, toujours du fruit » comme disait un dégustateur du guide Hachette.

Vignoble : En Agriculture Biologique

Cépages : 85% Syrah, 15 % Grenache.

Degrés : 14 % vol

Vinification : Macération de 15 à 20 jours en cuves béton, fermentation malolactique puis élevage de deux ans en cuve.

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl ou 50 cl

Conseils : A boire maintenant ou à attendre 2 à 3 ans. Il accompagnera agréablement un agneau de Sisteron.

