

# TRADITION ROUGE 2020



## Syrah, Grenache et Manosquin

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.

### VINIFICATION

levures naturelles. Macération légère de 15 à 20 jours en cuves béton. Fermentation malolactique puis élevage de deux ans en cuve et Barrique de 400 litres.



75 cL  
50 cL

Garde:  
5 ans

Degré  
alcoolique  
13.5%

