



BARON DE GARDENAY



BARON DE GARDENAY



Vin de France

Cépages

Assemblage de Syrah, Cinsault & Grenache

Elaboration - Vinification

Après avoir été vendangé, chaque cépage a fait l'objet d'une vinification séparée en cuve thermo-régulée afin de respecter au mieux les caractéristiques de ces derniers. Fermentation alcoolique et malo-lactique réalisée à 100 %. Assemblage et élevage ensuite en cuve inox pour que le vin garde le maximum de fraîcheur aromatique et de vivacité en bouche.



Dégustation

Robe rouge profond, léger violet, limpide et brillante. Nez franc et agréable sur des arômes de fruits rouges frais (framboise, fraise, cerise), avec des touches d'épices (poivre) et de musc au second nez. Rond, frais, équilibré, belle matière en bouche, tanins très fins et souples, belle longueur sur des notes de fruits.

Accords mets et vins

Accompagnera parfaitement les viandes rouges rôties ou en sauce ainsi que les viandes blanches, les barbecues, les entrées froides ou chaudes et tous les fromages relativement tendres.

Garde

2 ans et plus mais gagnera à être consommé rapidement

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER