



L'orée rouge

AOP LANGUEDOC

Cépages : 50% Cinsault, 40% Mourvèdre, 10% Carignan

Millésime : 2023

Rendements : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 13 %

Potentiel : A consommer dès aujourd'hui.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés.

Nez : Epicé, de fruits frais noirs sauvages qui rappellent la myrtille et le cassis.

Bouche : Ronde, longue et fruité avec de légères notes de cannelle et de poivre.

Dégustation : Rouge plaisir, léger et fruité. Se boit frais en apéritif, ou en accompagnement de salades, grillades, plats froids.

