Domaine de Cassagnole

Épicurien Rouge 2021

IGP Ardèche, Casteljau.
Assemblage de Syrah (50%), Cabernet Sauvignon (25%) et Merlot (25%)
60 hL / ha

Mélange de sols légers, perméables, coteaux caillouteux, galets de grès et terres argilo calcaires.

La vendange est éraflée. Fermentation traditionnelle de 10 à 15 jours en cuve béton avec remontage journalier. Maitrise des températures.
Élevage en cuve béton pendant 6 mois.

Belle robe framboise brillante. Arômes de petits fruits frais (framboise, cassis). Bonne longueur en bouche. Tanins fondus. Belle expressivité après un an de mise en bouteille.

A déguster sur des charcuteries, viandes rôties, fromages légers.
Servir à 18-20°C.

Pour en savoir plus sur le domaine et nos vins rdv sur

WWW.CASSAGNOLE.FR