Domaine de Cassagnole

Esprit Rouge 2020

IGP Ardèche, Casteljau.
Assemblage de Marselan (50%), Grenache Noir (30%) et Carignan (20%)
50 hL / ha

Terroir argilo calcaire.

Cépages vinifiés séparément. Éraflage et vinification traditionnelle en cuve béton thermorégulée avec remontages journaliers pour le Marselan et le Grenache, pendant 15 à 20 jours. Macération carbonique de 10 jours pour le Carignan.

Robe rouge carminée. Nez de fruits rouges, épices et réglisse. Bouche riche, fruitée, épicée, tanins fondus et soyeux.
Vin élégant et harmonieux.

A déguster sur des viandes rouges ou des fromages à pâtes molles. Servir autour de 20°C.

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

WWW.CASSAGNOLE.FR