

# Domaine de Cassagnole



## EPICURIEN ROUGE 2018

IGP Ardèche, Casteljou.

Assemblage de Merlot (60%) et Marselan (40%)

60 hL/ha

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

La vendange est éraflée. Fermentation traditionnelle de 8 à 10 jours en cuve béton, remontage journalier. Maîtrise 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.

[www.cassagnole.fr](http://www.cassagnole.fr)