

FIEFS VENDEENS MAREUIL ROUGE

« LE CLOS DES CHAUMES »

Vin issu d'un assemblage de Cabernet franc (50 %), de Gamay (30%), de Pinot Noir (10%) et de Négrette (10%).

D'une belle robe rouge grenat aux reflets roses, ce vin présente des arômes délicats de fruits rouges (mûre des bois), de fleurs (pivoine, iris, violette) et de douces épices (poivre blanc et réglisse).

Des arômes gourmands de fraise et un arôme de sous-bois apportent complexité, finesse et du caractère.

Le vin se caractérise par une bouche fruitée souple et légère.

Les tannins, tendres et fondus, apportent un équilibre structural plaisant qui laisse le souvenir d'un vin plein de gourmandise.

D'une belle longueur, ce vin accompagnera à merveille les charcuteries, les grillades de viandes blanches ou rouges et le fromage.

A servir entre 14 et 16°C.

A consommer de préférence dans les 3 ans suivant la mise sur le marché.

Vinification : macération de 5 à 7 jours, vinification et élevage en cuve