



AOC Languedoc

REC DE LA GARRIGUE
2023

ROUGE
75CL

Réserve
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : ARGILO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : MACÉRATION PELLICULAIRE AVEC
CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

Couleur intense, nez de petits fruits rouges, notes complexes de garrigue et d'épices noires, bouche belle, équilibrée, complexe et riche, avec des notes de caramel et de liqueur de fruits, finale harmonieuse et soyeuse.

Medailles :

Médaille d'Or - Concours des Grands Vins de France
Mâcon 2024



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

