



AOC Languedoc

REC DE LA GARRIGUE
2024

ROUGE
75CL

Réserve
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE

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 :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

