



IGP Oc

LA GARBETTE 2025

ROUGE
75CL

Réserve PARTENAIRE



CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT

SOL : ARGILO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HA

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC
REMONTAGE ET DÉLESTAGE, MACÉRATION LONGUE (3
À 4 SEMAINES)

Robe grenat sombre aux reflets noirs, nez intense de fruits noirs relevé d'épices de poivre de Sichuan et de notes de chocolat, bouche harmonieuse aux arômes de griotte, de mûre, de myrtille et de clou de girofle. Finale très belle, souple, riche, complexe et persistante.

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

