



AOC Visan

VALLÉE DES SIRÈNES 2025

ROUGE
75CL

Privilège
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : ARGILO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC
SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE MACÉRATION (3-4
SEMAINES)

Belle robe pourpre aux reflets violacés. Nez complexe de fruits macérés, notes de kirsch, d'épices noires comme le clou de girofle et de truffe fraîche. Bouche riche et généreuse de fruits noirs macérés, notes de griottes et de moka. Bel équilibre et beau volume. Jolie finale persistante et gourmande aux tanins soyeux.

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

