



AOC VISAN

VALLÉE DES SIRÈNES

2025

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : ARGILLO-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.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

