



## LA PARTOUZE

*... un subtil assemblage de 13 cépages. Un vin génial pour un apéro entre amis et plus si affinité ...*

Cépages : Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Pinot Noir, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache Gris, Grenache Blanc, Riesling, Roussanne et Viognier

Terroir : Les raisins proviennent de la mosaïque des différents terroirs du Domaine

Viticulture : Écologique

Vinification : Les vendanges sont strictement manuelles, et la vinification a lieu en cuve béton avec tous les cépages réunis, en grappe entière ou pressurage direct. Fermentation durant 6 semaines à basse température (environ 12 °C)

Dégustation : Un vin rouge très aromatique et floral, au même temps que frais et léger

Degrés : 13 %

SO2 : 0 mg/litre ajouté

Temps de garde : De 3 à 5 ans

Température de dégustation : Servir frais entre 12 et 15 °C

