

FONT D'ARMAND ROUGE

IGP Pays d'Oc Rouge



Terroirs

Sols argilo-calcaires à marno-calcaires

Cépage

Merlot (80%) et Syrah (20%)

Age des Vignes

25 ans

Vinification

Vendange égrappée, vinification traditionnelle pendant 20 jours avec une température régulée.

Dégustation

Ce vin rouge possède une robe rouge cerise soutenue. Le nez révèle des arômes de fruit rouges et d'épices. La bouche est charnue, concentrée avec des tannins soyeux.

Accord mets et vins

Viande rouge, côte de boeuf, grillade, fromage

Durée de garde

3 ans

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com