

Haut Salettes Rouge

Région : Provence Var

Cépages : Cinsault 60%, Carignan 20%, Counoise 20%

Appellation : IGP Méditerranée



Le Vin et le domaine

- Sol : marno-calcaire
- Agriculture biologique certifiée Ecocert depuis 2018.
- Le Haut Salettes rouge est davantage un vin d'infusion qu'un vin de longue macération. C'est en cuve tronconique que ce vin est élevé pendant 6 mois, ce qui assouplit les tanins pour une meilleure buvabilité.
- Le vin est très peu sulfité
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Claire et éclatante qui témoigne de la jeunesse et de la fraîcheur de ce vin printanier

Nez : Explosion de fruits rouges qui se complexifie sur des notes d'eucalyptus et de clous de girofle

Bouche : Leger, souple et fruité



Conseils de dégustation

Température de service : Servir frais

Accords mets et vin : Apéritif, poisson, volaille

Potentiel de garde : 2 ans



CARACTÈRE

Complexe 6/10

Persistant 6/10

Fruité 8/10

Tannique 4/10