

Verdarail Rouge

Région : Provence Var
Cépages : Carignan 100%
Appellation : Vin de France



Le vin et le domaine

- Vieilles vignes de plus de 50 ans
- Sol : argilo-limoneux
- Agriculture biologique certifiée Ecocert depuis 2018.
- Une fois la vendange égrappée et/ou foulée, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo-régulées béton. Après une macération de 3 semaines, il y a assemblage des vins de goutte et de presse pour obtenir un vin fin, équilibré et fruité.
- Mise en bouteille au Château



Dégustation

Robe : Rouge cerise aux reflets pourpres
Nez : Notes expressives de fruits rouges
Bouche : Tanins souple avec une belle fraîcheur



Conseils de dégustation

Température de service : A servir frais
Accords mets et vin : viandes rôties ou grillées
Potentiel de garde : 3 ans



CARACTÈRE

Complexe	7/10
Persistant	5/10
Fruitée	8/10
Tannique	5/10