

A LA CROISEE DES GARDONS

IGP Cévennes – Rouge

Petites parcelles respirant la nature cévenole, où le travail de la terre, de la vigne, l'entretien des essences et le respect de la faune, en font un petit coin de paradis. A la croisée des Gardons assemble le bien vivre et le devoir que la famille de vigneron de 3ème génération engage au service de l'équilibre et de la pérennité de ce petit coin de planète.



Géologie du sol : Colluvions de bas de pente avec galets.

Encépagement : Merlot, Syrah

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Macération et fermentation en cuves thermorégulées.



Elevage : En fûts de chêne.

TAV : 14% vol

Rendements : 50 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe grenat.



Aspect olfactif :

Parfums de fruits noirs, épicé.

Aspect gustatif :

Un vin fin et rond, à la fois gourmand et suave. La finale est longue avec des tanins soyeux.



Accords mets et vins :

Cuisine savoureuse, gibiers et desserts chocolatés.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.