

Salomé

Cépage: 100 % Grenache

Vinification:

Après une cuvaison d'environ 20 jours, le Grenache est pressé et mis en barriques. Au bout de 12 mois d'élevage, nous sélectionnons les meilleures barriques que nous assemblons avant la mise en bouteille. C'est un vin non filtré avec très peu de sulfites.

Dégustation:

La cuvée Salomé est d'un rouge profond, l'intensité olfactive est riche de fruits rouges aux arômes de garrigue et d'épices. En bouche, c'est un vin ample et puissant.

Accord mets vins:

Il convient de déguster Salomé à température ambiante 20 ° C. Elle accompagnera parfaitement un magret de canard rôti au miel. Et pour ceux qui osent, une marquise au chocolat.

En cave:

La cuvée Salomé est un vin de garde. Elle se consomme dès sa deuxième année et peut vieillir facilement 8 à 10 ans.

