

Vin de Pays du Gard Rouge Grenache - Syrah

| | |
|-----------------------|--|
| APPELLATION : | Vin de Pays du Gard |
| CEPAGE : | Grenache 90 % Syrah 10 % |
| DENOMINATION : | Domaine de l'Estel |
| TERROIR : | Argilo-calcaire |
| RENDEMENT : | 60 Hl/ha |
| VINIFICATION : | Cuvaison courte d'une semaine pour conserver le fruit. Elevage de 9 mois en cuve émail. |
| QUANTITE : | 200 Hl |
| LITRAGE : | 75cL et Bag in Box de 5L & 10L |

Il est produit juste à côté du Pont du Gard où il profite d'un généreux soleil toute l'année.

Conseil de dégustation : Fruité et épicé il sera idéal pour vos apéritifs, repas et barbecues.

