



Les Porteurs d'eau – Cépages choisis

Cépages océaniques sous le soleil de Méditerranée



IGP Pays d'Oc / Millésime 2022



Cépages :
70% Merlot, 30% Cabernet



Terroir : argilo - calcaire

Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges

Vinification :

Merlot : thermovinification puis fermentation alcoolique en phase liquide suivie de soutirages et assemblages



Cabernet : thermovinification puis fermentation alcoolique en phase liquide suivie de soutirages et assemblages

Dégustation :

Robe rouge profond



Nez végétal (poivre) et fruits noirs (pruneaux)

Bouche fruitée (fruits noirs), avec du volume et de la rondeur

Accords mets & vins :



A déguster entre 16°C et 18°C

Accompagnera merveilleusement bien vos grillades et vos viandes blanches