



Les Porteurs d'eau - Cinsault

Rafrâchissant, convivial



IGP Pays d'Oc / Millésime 2023



Cépage :
100% Cinsault



Terroir : argilo - calcaire

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

Vinification :



Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique à basse température. Elevage sur lies fines avec batonnage régulier des lies pendant 2 mois puis soutirages et assemblages.

Dégustation :



Robe rose clair

Notes de fruits rouges

Bouche acidulée, fruité (groseille, grenade) et persistante

Accords mets & vins :



A déguster entre 12°C et 14°C

Accompagnera parfaitement les apéritifs, une pizza ou encore une salade d'été partagée avec des amis