

IGP Pays d'Oc Fontaniels Cinsault



Terroir

Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, les zones de récoltes sont définies selon les aptitudes à produire de beaux raisins sur des sols variés. Les raisins récoltés bénéficient des tous les avantages du climat méditerranéen, très ensoleillés, tout en étant tempéré par la traversée du fleuve Hérault.

Chaleureux, fruités et flatteurs, ils sauront ravir les papilles des consommateurs avides de modernité et de découvertes.

Vinification

Les grappes sont directement pressées juste après la vendange afin d'obtenir la couleur idéale pour ce vin. Le jus ainsi récolté est mis en cuve inox pour une fermentation à basse température.

Description

Robe rose claire. Nez fruité avec une attaque sur la fraîcheur. Des arômes délicats de fruits rouges un peu acidulés (framboise) sont présents. Belle amplitude en bouche, qui donne à ce vin gourmand une finale équilibrée sur la fraîcheur et le fruit croquant. Parfait pour les plats d'été, l'apéritif et les desserts.

Potentiel de garde : 2 ans

Température de service : 10-12°C

Alcool : 12,5%



www.tours-et-terroirs.com

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41