



ROUGE DESHENRYS
"SYRAH-MERLOT"
VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages

60% SYRAH, 40% MERLOT

Terroir

Terrasses villafranchiennes

Vinification

Après égrappage, fermentation alcoolique relativement courte pour piéger les arômes primaires. Elevage en cuve béton et mise en bouteille au sortir de l'hiver

Dégustation

La robe est d'un rouge rubis avec des reflets brillants.
Au nez, une belle complexité sur des notes de fruits frais. La bouche est pleine, généreuse et fraîche.

Accords

Toutes les viandes rouges ou blanches et charcuteries

Garde

Capacité au vieillissement.

Température conseillée

entre 14 et 16 degrés