



LES VIGNERONS DE QUISSAC



L'empreinte



Volume : 12%



Température de service : 16°C



Couleur : Rouge



Cépage(s) : Syrah



Contenance : 750 ml



Label : HVE, AB



Origine : France, Occitanie



Accord : Viandes en sauce

Type de Terroir

Terrain argilo-calcaire se trouvant au pieds des Cévennes, dans le Sud-Est de la France.

Vinification

Sans instrument, juste le raisin, macération trois jours puis fermentation sans levures ajoutées à 20°.

Dégustation

Couleur très soutenue, bouche ample, souple et belle longueur sur les fruits frais.

Accords mets et vins

Apéritifs, fromages peu affinés, viandes rouges et volailles. Desserts au chocolat.

Composition

100% Syrah



vignerons-de-quissac.com



c.cavequissac@orange.fr

Retrouvez cette bouteille
sur notre site web :

