



A l'ombre du figuier 2017 AOC Coteaux du Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO01 - Qualité France

*Notre joli figuier du bout
de la vigne prodigue son
ombre aux vendangeurs
en pause tout en leur
offrant ses fruits.
Vin de l'été, vin des
copains et des fêtes
décontractées, "à l'ombre
du figuier" est le vin plaisir
par excellence.
Petit prix et bel équilibre,
son seul défaut est de se
boire trop facilement...*

Nature du sol : marnes jaunes de Gignac (sablo, argilo, limoneux)

Cépages : Syrah (40%) , Cinsault (30%) , Grenache (28%) , Carignan (2%)

Vinification : fermentation traditionnelle, macération de 10 à 15 jours selon cépage

Vieillessement : 6 mois en cuve

Robe : rouge violacée, brillante

Nez : fruits rouges (cerise), bâton de réglisse, très poivré, une touche de mûre en finale

Bouche : croquante, acidulée, charnue et désaltérante

Potentiel de garde : prêt à boire dès maintenant, sa structure lui permet de se conserver quelques années

Accord : facile à boire, ce vin s'accorde avec tous les repas. Accompagne aussi bien viandes blanches et rouges qu'entrées et même poissons. Idéal pour les beaux jours : grillades, tapas, apéros dinatoires

Conditionnement : carton 6 bouteilles bordelaises couchées

13,5 % vol.

Température de service : 16°