

FICHE TECHNIQUE

BAG IN BOX VIN DE FRANCE ROUGE 2015 13%

CEPAGE : Caladoc (50 %) - Carignan (30%) – Syrah (20%)

SOL : Argilo-calcaire

RECOLTE : Mécanique

VINIFICATION : Température de vinification 20°C – Macération 5 jours

ELEVAGE : En cuve

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

ACCORD METS ET VIN : Viandes grillées - charcuterie - fromage

VIGNOBLE : Commune de Paraza – Age moyen 15 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 17°C