



Cellier des Demoiselles

Elegance

Vin de Pays des Coteaux de la Cabrerisse
ROUGE - RED - ROT



Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot

Sols : Argilo-calcaire

Type de vinification : Egrappé

Sol : Argile, calcaire

Durée de conservation : 2 ans

Dégustation : Rouge rubis, nez de fruits rouges frais, attaque franche et élégante, bon équilibre, vin friand.

Température de service : 15°C.

Alliance gastronomique : Viande rouge, fromage frais.



Cépage : Grenache noir Merlot

Sols : Argilo-calcaire

Type de vinification : Egrappé

Sol : Argile, calcaire

Durée de conservation : 2 ans

Dégustation : Rouge rubis, nez de fruits rouges frais, attaque franche et élégante, bon équilibre, vin friand.

Température de service : 16°C.

Alliance gastronomique : Viande rouge, fromage frais.



Cépage : Grenache noir Merlot

Sols : Argilo-calcaire

Type de vinification : Egrappé

Sol : Argile, calcaire

Durée de conservation : 2 ans

Dégustation : Rouge rubis, nez de fruits rouges frais, attaque franche et élégante, bon équilibre, vin friand.

Température de service : 16°C.

Alliance gastronomique : Viande rouge, fromage frais.

Tel : 04 68 44 02 73 - Fax 04 68 44 07 05