

## VIN DE PAYS DU VAR

### ROUGE



**Cépages** : Merlot  
Carignan

**Age des vignes** : 28 ans

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Vinification** : Vendanges manuelles. Le raisin est éraflé puis foulé. Extraction douce et légère. Fermentation durant 8 jours à basse température.

**Élevage** : 4 à 7 mois en cuve

**Mise en bouteille** : A la Bastide

**Caractéristiques** :

**Robe** : Violacée

**Nez** : Très porté sur le fruit rouge frais, il associe un mélange de framboise et de poivre léger.

**Bouche** : Très facile à boire, les tanins sont légers et bien intégrés. Le fruit ressort pour finir sur une finale à l'acidité légèrement marquée qui en fait un vin de soif par excellence. Vinifié dans un style léger, il convient au plus grand nombre.

**Température de service** :

13°C - 16°C