



L'ENVOL

Cépages : Grenache 30%, Carignan 25%, Mourvèdre 25%, Cinsault 20%

Travail du sol et de la vigne :

La biodiversité est reine sur nos terroirs. Les vendanges sont réalisées manuellement pour garder les baies intactes et conserver leur fraîcheur.

Vinification :

L'assemblage est vinifié en macération carbonique : un procédé qui permet de produire des jus plus colorés et plus concentrés qu'une macération classique. Le contact du vin avec les peaux et pépins sera plus intense. Cette technique lui apporte une fraîcheur et une gourmandise exceptionnelle.

Dégustation :

Une robe rubis aux reflets violacés, limpides et brillants.

Un nez intense aux arômes de fruits rouges tels que la framboise ou la groseille. La violette vient parfumer ces arômes de fruits rouges pour en faire une cuvée pleine de fraîcheur et d'élégance.

Une attaque ample et souple, soutenue par une texture veloutée en milieu de bouche qui exhale des arômes de fruits rouges ainsi que des petites notes épicées. L'élégance et la finesse sont les privilèges de « L'Envol ».

Accord Mets & Vins :

L'Envol se mariera parfaitement avec vos apéritifs, plats épicés, viandes blanches en sauce, viandes rouges, gibiers à plumes et fromages.

FRUITÉ	● ● ● ● ●
FLORAL	● ● ● ● ○
BOISÉ	○ ○ ○ ○ ○
ÉPICÉ	● ● ● ○ ○
TANIQUE	● ● ○ ○ ○
FRAICHEUR	● ● ● ● ●
RONDEUR	● ● ● ○ ○

Garde : 1 à 5 ans

