

NOUN Rouge 2023

A.O.P Côtes-de-Provence




Servi à 15°


Arômes de
fruits rouges


Bouteilles
de 75 cl



Depuis 2011

CEPAGES ET TERROIR

- Syrah
- Grenache
- Cabernet
- Mourvèdre

VINIFICATION

- Cuves béton « tulipe »
- Macération pré-fermentaire à basse température
- Levures indigènes
- Fermentation thermorégulée
- Pigeage et extraction douce
- Elevage en amphore terre cuite pendant 11 mois

DEGUSTATION

- Couleur : Rouge rubis, reflets mauves.
- Nez : Fruits rouges, griotte, fraise.
- Bouche : Attaque vive, fraîche et gourmande, nous retrouvons les notes de fruits rouges du nez. Finale souple et équilibrée.

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec de l'agneau (agneau de 7h), risotto aux morilles, viandes grillées, tajine, carré de veau, un beau magret de canard ou le matin à la place du café.



DOMAINE DE
HAUTES POMMIÈRES