





Fiche technique

Couleur : Rouge

Appelation: IGP ILE DE BEAUTE

Millésime: 2023

 $\textbf{C\'epage} \hbox{: } 60 \% \hbox{ Niellucciu, } 20 \% \hbox{ Grenache, } 20 \% \hbox{ Merlot}$

Age moyen des vignes : 20 ans

Type de sol : Argileux avec conglomérats

Surface cultivée : 5 ha

Rendement: 40 hl/ha

Degré: 14%vol.

Vinification : Macération de 3 semaines.

Elevage en cuve inox.



Dégustation & analyse sensorielle

Appréciation organoleptique :

Rouge grenat aux reflets violets. Fruité, finement épicé. Bouche ronde et tanins soyeux.

Contenance: 75 cl

Température de service : 9-11°C

Culture: En conversion Agriculture Biologique,

enherbement dans les rangs.

Suggestion d'alliance :

✓ Pizza

✓ Tajine d'agneau aux aubergines

✓ Rôti de porc aux pruneaux

✓ Fromage de lait de brebis affiné

 Mijoté de boulettes de boeuf aux tomates cerise

Potentiel de garde: 3-4 ans

Conseil: A déguster un peu frais dans sa jeunesse.