



BON PIN, Cellier de la crau, AOC Côtes de Provence, Rouge, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France

PRÉSENTATION

Grâce à un ensoleillement exceptionnel sur des sols schisteux et argilo limoneux. Nos vignes donnent naissance à des vins modernes, lumineux et aromatiques au sud de la Méditerranée sur la Côte d'Azur entre Toulon et Hyères.

VINIFICATION

Sélection parcellaire
Macération carbonique
Le raisin est foulé et égrappé
Fermentation thermorégulée à 25°C
Encuvage sous marc pour 4 semaines
Elevage sur 8 mois sur lies fines

CÉPAGES

Syrah 42%, Carignan 38%, Grenache noir
15%, Cabernet 5%

14 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

La robe est intense avec des reflets violets

AU NEZ

le nez est très expressif, il s'ouvre sur des notes de fruits rouges tels que le cassis, la griotte et la cerise

EN BOUCHE

La bouche est gourmande, du gras et de la longueur s'alternent. La rondeur et les tannins sont bien équilibrés et fondus

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin pourra accompagner vos repas gastronomiques à base de viandes rouges grillées, une daube de poulpe ou un plat épicé.

Pour les gourmands, il se mariera très bien avec un mont-blanc ou une forêt noire

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Desserts, Spécialités françaises, Viandes rouges

