

LES CAVES VIVARAISES



VIN DE PAYS COTEAUX DE L'ARDÈCHE MARSELAN

Degré

15°

Garde

A déguster dans les 3 ans

Robe

Rouge violet soutenu

Cépages

Marselan

Cépage élaboré en 1961 par l'INRA, il est issue du croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache

Vinification

Cuvaison longue (7 à 8 jours)
Température maîtrisée à 30°,
vinification traditionnelle

Nez

Très aromatique, fin, petits fruits mûrs (cassis, mûres), petite touche mentholée

Service

Ce vin accompagne : gibier, produits de la chasse, sanglier, chevreuil, lapin à la moutarde, bécasse, fromage de caractère

T° idéale = 14 à 18°C

Bouche

Vin fruité, sec, ample et corsé. On finit sur une impression délicieusement épicée



Palettisation :

1 palette : 96 cartons : 576 bouteilles

1 palette : 4 rangs de 24 cartons

1 box : 260 bouteilles