

# Vin de Pays Rouge



**Appellation :** Vin de Pays Rouge  
**Millésime :** 2006  
**Flaconnage :** 5l, 10l

**Cépages :** Carignan, Grenache, Syrah  
**Terroir :** Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux  
**Vigne :** Jeune, taille en cordon de Royat, enherbement naturel, pas de pesticides  
**Rendement :** Maîtrisé à 60 hectolitres/hectare  
**Vendanges :** Vendanges en partie manuelles

## **Dominantes organoleptiques :**

**Couleur :** Joli grenat  
**Nez :** Animal, aux notes épicées  
**Bouche :** Franche, peu tannique, pointe d'acidité

## **Nos conseils gastronomiques :**

- Température de service : autour de 16°C
- A boire dès à présent
- Garde : 2-3 ans
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec la cuisine du terroir : les viandes rouges, les volailles, les champignons sauvages, les fromages à pâte molle...

**Vinification :** Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation alcoolique

Remontages journaliers

Pressurage avec assemblage du jus de goutte et du jus de presse

Fermentation malo-lactique

Soutirage

Préfiltration sur terre par l'œnologue durant l'hiver

Filtration stérile et mise en fontaine à vin suivant demande