



FUSION ROUGE

AOP VENTOUX

- OEIL** Rouge intense et profond.
- NEZ** Nez aromatique et intense, fruits rouge murs.
- BOUCHE** Saveurs de fruits confiturés, cassis, prunes. Quelques notes florales, violette en fin de bouche.
- ACCORD** Saint Marcelin rôti au four, tajine de légumes aux pruneaux, galette de Sarrazin chèvre-miel, gigot d'agneau aux herbes.

*Foulage et éraflage des baies.
Cuvaison longue en cuve inox. S'en suit un élevage en fut de chêne d'environ 10 mois.*



SYRAH 95%
VIOGNIER 5%

