

# COTEAUX DE PEYRIAC IGP ROUGE



# T Sur la Terrasse

CEPAGES : Merlot.  
Syrah.  
Grenache.  
Carignan.  
Cinsault.

TERROIR : Terrasses graveleuses de la Clamoux, et coteaux argilo-calcaires.

CLIMAT : Méditerranéen, chaud et sec, avec une influence océanique.

CULTURE : Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée « Vitéalys » contrôlée par un organisme indépendant. Vignoble certifié en Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION : Vinification à basse température. Cuvaisons courtes.  
Contrôle rigoureux des températures.  
Eraflage dès le ramassage à la vigne.

DEGUSTATION : Jolie robe rubis à nuances franches et vives.  
Le nez dévoile des arômes fins à dominante fruitée.  
La bouche équilibrée et ronde confère à ce vin une agréable élégance.

GASTRONOMIE : « Sur la Terrasse » à l'apéritif avec des tapas, en accompagnement de grillades ou de salades composées.

TEMPERATURE de SERVICE : 12 à 14°C.

CONSERVATION : A boire sur sa jeunesse.

CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

[www.chateau-du-donjon.fr](http://www.chateau-du-donjon.fr)

Caroline & Jean PANIS Vignerons  
Château du Donjon - 11600 Bagnoles (France)  
email : [info@chateau-du-donjon.fr](mailto:info@chateau-du-donjon.fr)  
Tel : +33 4 68 77 18 33

