

ROUGE
COTEAUX DE PEYRIAC IGP



Le
Petit Coup

- CEPAGES : 50% Merlot
25% Grenache.
25% Carignan.
- 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 : Traditionnelle à température contrôlée. Cuvaisons courtes.
Eraflage dès le ramassage au vignoble.
- 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 : En accompagnement par exemple de grillades ou de salades composées.
- TEMPERATURE de SERVICE : 16°C.
- CONSERVATION : 4 à 8 ans
- CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

www.chateau-du-donjon.fr

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

