

# MEDENAS *Rouge*

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

## Cépages :

70% Syrah, 20% Grenache noir, 10% Carignan

## Vinification et élevage :

Récolte à la machine à vendanger suivie d'une vinification traditionnelle. La macération est courte, 7 jours environ autour de 20°C afin de préserver le goût du fruit et de la fraîcheur. Elevage de 4 mois en cuve puis embouteillage.

## Potentiel de garde :

2 ans.

## Description organoleptique :

Vin rouge d'été léger et fruité, sans tannins agressifs, facile à boire.

## Accords mets et vins :

A servir un peu frais pour les amateurs en apéritif, il excellera aussi sur de la charcuterie ou des grillades.

## Degré alcoolique :

14°

À déguster autour de 10° à 15°.

