

LE PIGEONNIER *ROUGE*

AOC COSTIERES DE NÎMES

Cépages :

50% Syrah, 20% Carignan, 20% Marselan, 10% Grenache

Vinification et élevage :

La vinification est traditionnelle, suivie d'un élevage en cuve qui durera 6 mois environ jusqu'à l'embouteillage.

Potentiel de garde :

À boire dans les 3 ou 4 ans.

Description organoleptique :

Le Pigeonnier rouge a une robe bien soutenue qui tire vers le pourpre.

Le nez se révèle intense et très fruité. On y retrouve des fruits rouges compotés et de la pâte de fruits.

Le palais est ample, charnu et rond, les tannins sont fondus tout en restant jeunes.

Accords mets et vins :

Ce vin s'allie très bien avec des viandes rouges, telle qu'une belle côte de bœuf.

Degré alcoolique :

14.°5

À déguster entre 16° et 18°

