



PAZAC

GRANDS VINS

Cépages

40% Grenache noir,
25% Caladoc, **20%** Merlot,
10% Cinsault, **5%** Mourvèdre.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle
et élevage en cuve durant à peu
près 6 mois, embouteillage
au début du printemps.

Potentiel de garde

À boire dans l'année.

Description organoleptique

La robe est très claire avec
des reflets finement saumonés.
Au nez on découvre des arômes
intenses de bonbon à la fraise
et d'agrumes.

L'attaque en bouche est
finement acidulée, puis on
retrouve tout le fruité du vin
avec agréable sensation
de fraîcheur et de gourmandise.

Tous ces arômes persistent
dans le palais.

Accords mets et vins

C'est « LE VIN » des apéritifs
festifs et de tous vos repas d'été,
il se marie très bien avec les mets
méditerranéens tels que la paëlla,
le couscous....

Sans oublier les grillades !

75CL

13% vol.

PAZAC
GRANDS VINS

Route de Redessan - 30 840 Meynes

(+33)4 66 57 59 95