



PAZAC

GRANDS VINS

Cépages

25% Syrah, **20%** Merlot,
15% Grenache noir,
15% Marselan, **15%** Alicante,
10% Cabernet-Sauvignon

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle.

La macération est courte,
7 jours environ autour de 20°C
afin de préserver le goût du fruit
et de la fraîcheur.

Élevage 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

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

Dégustation entre **10** et **15°C**.

75CL

14% vol.

PAZAC
GRANDS VINS

Route de Redessan - 30 840 Meynes

(+33)4 66 57 59 95