



## Les griottiers 2021 AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Depuis notre première récolte, cette cuvée a toujours été caractérisée par des arômes de griottes à l'eau de vie. Elle s'est naturellement appelée "les griottiers" comme les cerisiers sauvages qui poussent près de notre vigne de grenache.*



**Cépages** : Cinsault (25%), Mourvèdre (20%), Carignan (20%), Syrah (20%), Grenache (15%)

**Vinification** : fermentation traditionnelle, macération de 3 à 5 semaines

**Vieillessement** : 13 mois en cuve

**Robe** : rouge pourpre aux reflets violacés

**Nez** : notes très gourmandes de confiture de fraise et de cerise

**Bouche** : charnue, pleine et réglissée en finale

**Accord** : accompagne parfaitement toutes les viandes, les plats sucrés-salés, les tajines

**Conditionnement** : carton de 2 X 3 bouteilles bourguignonnes couchées

**14.5 % vol.**

**Température de service** : 16-17° - Carafer avant dégustation