



## Les griottiers 2022 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 :** Syrah (30%), Cinsault (25%), Grenache (20%), Carignan (10%), Mourvèdre (10%), Counoise (5%)

**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 % vol.**

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