



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