

*Notre joli figuier du bout
de la vigne prodigue son
ombre aux vendangeurs
en pause tout en leur
offrant ses fruits.
Vin de l'été, vin des
copains et des fêtes
décontractées,
"A L'ombre du figuier"
est le vin plaisir par
excellence.
Petit prix et bel
équilibre, son seul
défaut est de se boire
trop facilement...*



A L'OMBRE DU FIGUIER - 2024

AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : marnes jaunes de Gignac (sablo, argilo, limoneux)

Cépages : cinsault (35%), mourvèdre (25%), syrah (20%), grenache (10%), carignan (10%)

Vinification : fermentation traditionnelle, macération de 10 à 15 jours selon cépage

Eleavage : 6 mois en cuve

Robe : rouge violacée, brillante

Nez : notes de fruits rouges et noirs, réglisse en rouleau, très gourmand

Bouche : jolie bouche soyeuse

Potentiel de garde : prêt à boire dès maintenant, sa structure lui permet de se conserver quelques années

Accord : facile à boire, ce vin s'accorde avec tous les plats. Accompagne aussi bien viandes blanches et rouges qu'entrées et même poissons. Idéal pour les beaux jours : grillades, tapas, apéros dinatoires

Conditionnement : carton de 6 bouteilles bordelaises debout

13.5 % vol.

Température de service : 16°