



## PALETTE OLFACTIVE



Fraises



Fruits confits

## DÉGUSTATION

Ce rouge est le choix idéal pour accompagner vos repas et apéritifs.

Sa robe est d'un rouge profond aux reflets grenats, promettant une expérience gustative riche et conviviale. Il se distingue par ses arômes intenses de fruits rouges au nez, tandis qu'en bouche, il révèle des arômes de fraises et de fruits confits, accompagnés de tanins ronds.

## ACCORDS METS ET VINS

Avec des côtelettes d'agneau grillées ou de l'agneau rôti aux herbes. Lors d'un barbecue avec des côtes de porc et des légumes grillés.

## FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl.



## TYPICITÉ

Acidité   Fraîcheur	●	●	●	●
Complexité aromatique	●	●	●	●
Puissance   Structure	●	●	●	●
Toucher   Souplesse	●	●	●	●

100%

Caladoc

## VINIFICATION

La vendange est entièrement égrappée puis foulée. Une vinification traditionnelle et courte est réalisée afin de préserver la fraîcheur des arômes des cépages.