



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.



AROMATIC PROFILE



Strawberry Candied fruits

TASTING NOTES

This red wine is the ideal choice to accompany your meals and aperitifs. It is characterised by its intense aromas of red fruit on the nose, while on the palate it reveals aromas of strawberries and candied fruit, accompanied by round tannins. It has a deep red colour with garnet highlights, promising a rich, convivial taste experience.

FOOD AND WINE PAIRING

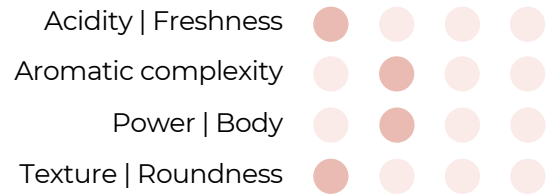
With lamb, such as grilled lamb or herb-roasted lamb.
For a barbecue with grilled pork and grilled vegetables.

AVAILABLE SIZES

Rosé, white and red in 75cl.



TYPICITY



100%

Caladoc

VINIFICATION

The entire harvest is destemmed and crushed. A short, traditional vinification process is used to preserve the fresh aromas of each grape variety.