

CUVEE FOLIA 2020

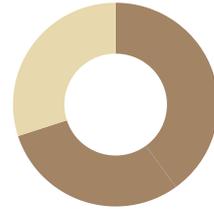
AOP Languedoc Grés de Montpellier

Un rouge plein de fraîcheur aux arômes fruités, agréable à déguster dans des ambiances conviviales !



COULEUR : ROUGE

ALCOOL : 14%



Syrah 60%
Grenache 30%
Mourvèdre 10%

OEIL : Robe grenat profond, reflets violines, limpide.

NEZ : Un vin rouge minéral. Nez expressif de fruits gourmands aux notes légèrement épicées qui se prolonge à la dégustation. Arômes de cassis, cerise burlat et mûre.

BOUCHE : Fraîche, fruitée. Les arômes de petits fruits rouges se mêlent à de subtiles notes d'épices en fin de bouche. Corps structuré, longue persistance, tannins bien présents.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée pendant 12 mois, bouchon traditionnel en liège.



CONSOMMATION

Entre 16° et 18°

A consommer entre 5 et 7 ans après l'achat



ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, Aubergines au four, Fromages affinés, Cuisine italienne

