



LOU SOUQUIER - Rouge



CEPAGE : 70% grenache noir, 10% syrah,
10% carignan, 10% cinsault.

Cuaison de 2 à 3 semaines.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Lou Souquier est une gamme de vins de pays du Gard, agréables en toutes circonstances, caractérisés par leurs caractères friands, gouleyants et conviviaux.

Des vins aux saveurs et aux arômes généreux où le côté fruité se retrouve en bouche.



CARATERE DU VIN :

Idéal tout au long du repas, sur les viandes rouges et fromages.



CONSERVATION ET ACCORD METS ET VINS :

Nez de fruits rouges mûrs et d'épices, souple et aromatique.

Température de dégustation : 14 à 16°C