



# DOMAINE DE LA PERTUADE

## Embrun

Var Rouge 2014

<b>Région :</b>	Provence-Corse
<b>Appellation :</b>	Var
<b>Cuvée :</b>	Embrun
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Syrah (100%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Robe rubis limpide. Nez de fruits noirs et d'épices , tabac , café. La bouche est souple , friande , facile à boire mais d'une belle persistance sur des arômes réglissés. A boire sur sa jeunesse.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon 1+1.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, claire, reflets pourpres.

**NEZ :** Aromatique, fruité, arômes de cassis, arômes de cerise, arômes de mûre.

**BOUCHE :** Fine, légère, soyeuse, tanins fins, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 18°



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Viandes rouges, Entrecôte grillée, Volailles, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

