



LE VIGNERON

IGP PAYS D'OC



Cépages

Sauvignon blanc.

Vinification

Pressurage direct, vinification traditionnelle, puis débourageage au froid. Fermentation avec contrôle constant des températures.

Dégustation

A servir entre 8 et 10°C.
Nez intense d'agrumes. En bouche, la fraîcheur et le fruité s'expriment pleinement en s'appuyant sur une belle ampleur avec un final minéral, franc et long.

Accords mets vin

Incontournable à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mers ou quelques poissons cuits à la plancha.



Cépages

Cabernet franc, merlot et syrah.

Vinification

Ce rosé est obtenu par pressurage direct et une fermentation alcoolique à une température maintenue à 15°C.

Dégustation

A servir entre 8 et 10°C.
Une robe framboise, un nez de petits fruits rouges, qui se révèlent en bouche et laissent une agréable sensation de fraîcheur.

Accords mets vin

C'est un vin de soleil qui accompagnera parfaitement une cuisine d'été comme les salades composées, les grillades, pizzas ainsi que les apéritifs.



Cépages

Merlot, Syrah

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve pendant dix jours avec températures maîtrisée.

Dégustation

A déguster à 14°C
De son nez élégant s'échappent des arômes épicés de fruits rouges. En bouche, on retrouve ces mêmes notes avec une finale très harmonieuse.

Accords mets vin

Ce vin s'accorde à merveille avec un plateau de charcuterie ou de jolies viandes rouges.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

