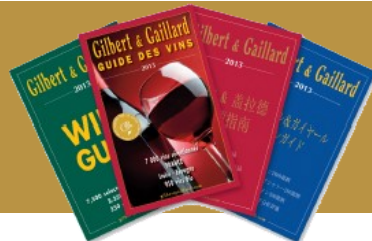


Domaine
PAIN DE SUCRE



Le Petit Verdot 2014

Indication Géographique Protégée Pays d'Oc

Médaille d'Or au concours des Vignerons indépendants de France 2013

Guide Gilbert & Gaillard 2014



Terroir : Argilo calcaire.

Cépages : Petit verdot .

Rendement : 20 hl / ha

Vendange : Manuelle.

Vinification : Vendange égrappée. Fermentation à 28°-30°C.
Pigeage. Longue macération.
Elevage en fûts de chêne 18 mois.

Dégustation :

Couleur : Brillant, pourpre profond.

Nez : Intense, alliant des notes de fruits noirs, cassis et mûre, d'épices douces et de cèdre.

Bouche : Attaque fruitée et puissante, la structure soyeuse de ce vin donne un ensemble fondu et équilibré.

Température de service : 18°.

A déguster sur toutes les viandes, gibiers, fromages.