



## ELEGANCE ROUGE

**Gamme** : Elégance

**Appellation** : IGP Pays d'Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet-Sauvignon, Syrah

**Vendanges** : Vendanges mécaniques Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire correct.

**Vinification** : Eraflage, foulage 100%. Macération longue 15 à 20 jours.

Pigeages journaliers. Températures contrôlées (30 à 35° C). Elevage en fût de chêne de 12 mois.

**Commentaire** : Robe carmin au profond reflet ambré. Nez riche et complexe qui se distingue par ses arômes de fruits mûrs et la finesse de son boisé. En bouche, vin ample et bien structuré lui permettant un temps de garde de 4 à 5 ans.

**Conseil de votre caviste** : Vous apprécierez ce vin sur vos plats relevés (en sauce par exemple ou épicés) ainsi que sur vos fromages. Aération conseillée avant consommation. A boire entre 18 et 20 degrés.

**Label** :



Domaine La Jasse d'Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98

[www.jassedisnard.com](http://www.jassedisnard.com)