

L'ESTABEL



ORIGINES & TERROIRS

40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan

Appellation : AOP Languedoc

Rendement : 40 hl /ha

Les vignes sont situées au cœur de l'Hérault, au pied du Pic de Vissou. Elles bénéficient d'un climat chaud, sec et méditerranéen sur des sols de schistes carbonés.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange éraflée, vinification classique avec contrôle de température.

Elevage en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

AROMATIQUE & ÉQUILIBRÉ



14-16°C



Couleur rouge rubis



Arôme de fruits rouges (groseille, cassis)



Souple en bouche, équilibre avec une bonne persistance aromatique, finit sur des tanins fondus mais bien présents



ACCORDS METS & VINS

Pigeon en cocotte à la française

La touche végétarienne : Bourguignon végétarien au tofu et seitan

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 004 107
EAN Carton : 3 273 630 064 101

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

