

PIOCH FARRUS rouge



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache et Mourvèdre plantés juste au-dessus de la mine de Pioch Farrus, une des plus vieilles mines de cuivre d'Europe.

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

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. Cuvaion 4 semaines de macération. Elevage en cuve béton revêtu.



NOTES DE DÉGUSTATION

INTENSE & FRAIS



14-16°C



Vin brillant d'une belle couleur rouge soutenue avec des reflets violets



Bonne intensité, fruité et agréable avec des notes de garrigues



Attaque fruitée, tanins souples avec une belle fraîcheur en fin de bouche que le Mourvèdre renforce.



ACCORDS METS & VINS

Chackchouka à l'agneau et à l'aubergine

La touche végétarienne : Courgettes farcies au riz et à la feta

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 504 bouteilles / palette : 4 rangs x 21 cartons

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

