



## ***LE GRAND PAN ROUGE BIO*** **AOP LANGUEDOC CABRIERES**

**Appellation** : AOP Languedoc Cabrières

**Marque** : Le Grand Pan

**Couleur** : Rouge Bio

**Terroir** : Schistes carbonatés entourés de garrigues

**Cépages** : Syrah, Grenache, Cinsault

**Degré** : 14 °

**Vinification** : Vendange éraflée. Cuvaision 3 semaines de  
Macération

**Elevage** : Cuve béton revêtu

### **DEGUSTATION**

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

**Nez** : Bonne intensité, fruité et agréable.

**Bouche** : Attaque fruitée, tanins souples avec une belle fraîcheur en fin de bouche

### **GASTRONOMIE**

**Température de service** : 14 – 16°

**Plats conseillés** : Viandes rouges.

**Vieillessement** : Apte à vieillir plusieurs années en cave.