Vignerons de
CESSENON
DEPUIS 1937

Porte de l'Olivet

IGP PAYS D'HERAULT CESSENON ROUGE

ASSEMBLAGE
60% grenache noir, 20% merlot,
20% carignan

TERROIR
Sols d'alluvions argileux situés de part et d'autre de l'Orb.

VINIFICATION
Vinification traditionnelle à température contrôlée, tout est mis en œuvre pour préserver un maximum d'arômes de fruits. Macérations courtes sous marc pour plus de souplesse.

DEGUSTATION
Robe rouge carmin aux reflets brillants, Nez intense de fruits rouges, fraise, framboise. Bouche ronde et souple, fruité croquant et finale très agréable.

SERVICE
Température de service 16°C à 18°C. Idéal pour accompagner une tourte lorraine ou un poulet de Bresse à la crême.

GARDE
2 à 3 ans.

GENCODS
Bouteille : 3760188390214
Carton : 3760188390221

37 AVENUE DE LA GARE - 34460 CESSENON-SUR-ORB - T. +33(0)4 67 89 65 36
www.vignerons-cessenon.com