



Vignerons de CESSENON

DEPUIS 1937

Le Moulin Petit Cazal Marselan Grenache IGP PAYS D'OC ROUGE

ASSEMBLAGE

65% marselan, 35% grenache noir

TERROIR

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

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Macération courte du grenache pour conserver un maximum de fraîcheur aromatique et de fruit, macération longue sous marc du marselan pour travailler sa structure et enrober ses tanins.

DEGUSTATION

Robe rouge très intense aux reflets pourpres, nez intense de fruits noirs : le cassis et la framboise. Bouche structurée par les tanins du marselan et fruitée par l'intensité du grenache.

SERVICE

Température de service 16°C à 18°C. Idéal pour accompagner une côte de bœuf barbecue au gros sel ou des fromages affinés.

GARDE

3 à 4 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188391723

Carton : 3760188391730

