

LE DOMAINE
LA SALVETERRA
ROUSSILLON

LA SALVETERRA

Rouge

Rouge 2013 - 15%

75 CL

Terroir : argilo-calcaire peu profond.

Cépages : 65% Grenache noir, 35% Syrah.

Vinification : macération à froid pendant 2 jours, longue macération.

Élevage : 6 mois en cuve, puis 12 mois en barriques.

Couleur : robe rouge rubis

Arômes : arômes intenses de cassis, de fraise des bois et d'épices (poivre vert).

En bouche : attaque ronde et soyeuse. Vin tout en dentelle et en finesse.

Conseils du sommelier : idéal avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère, etc.

Servir chambré entre 16°C et 18°C.



 **GUILLAUME**
Gangloff

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France
☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guillemegangloff.com
guillemegangloff.com