

# LE GRAN PAN



## ORIGINES & TERROIRS

50% Syrah, 35% Grenache, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre, 5% Carignan

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Label : vin biologique – certifié par Bureau Veritas

Rendement : 35 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

Vendanges éraflées. Cuvaïson 4 semaines de macération

Beau potentiel de garde



## NOTES DE DÉGUSTATION

INTENSE & GOURMAND



14 -16°C

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

 Bonne intensité, fruité et agréable, arômes de fruits rouges

 Attaque fruitée, tanins souples avec une belle fraîcheur en fin de bouche. Soyeux et gourmand



## ACCORDS METS & VINS

Carré d'agneau au beurre persillé au four

La touche végétarienne : Tajine au 5 légumes

Carton : 6 bouteilles couchées avec intercalaire  
Palettisation : 594 bouteilles / palette : 9 rangs x 11 cartons  
EAN Bouteille : 3 273 630 006 439  
EAN Carton : 3 273 630 066 433

CONTIENT DES SULFITES



**L'ESTABEL**  
UN TERROIR D'EXCEPTION

[www.estabel.fr](http://www.estabel.fr)

