

A LA CROISEE DES GARDONS

IGP Cévennes – Rouge

Petites parcelles respirant la nature cévenole, où le travail de la terre, de la vigne, l'entretien des essences et le respect de la faune, en font un petit coin de paradis. **A la croisée des Gardons** assemble le bien vivre et le devoir que la famille de vigneron de 3ème génération engage au service de l'équilibre et de la pérennité de ce petit coin de planète.



Géologie du sol : Colluvions de bas de pente avec galets.

Encépagement : Syrah

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Vinification traditionnelle, pilotage de la macération pour une extraction optimale tournée vers le fruit.



Elevage : En cuve béton

TAV : 13,5% vol

Rendements : 50 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe rouge étincelante, reflets violines.



Aspect olfactif :

Intense arômes de fruits rouges des bois.

Aspect gustatif :

Bouche fraîche et veloutée, arômes de groseilles confites.



Accords mets et vins :

Daube de sanglier, pèlardons cévenols et tarte à la myrtille.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.