


KIARA

Rouge 2022

AOP Terrasses du Larzac



## ÉLABORATION DU VIN

- Issu de la viticulture biologique 
- Vendange manuelle avec tri & égrappage total
- Vinification : macération pré fermentaire à froid, fermentation en cuve inox thermo régulée (18-20°C)
- Élevage pendant 12 mois en demi-muids de 500L

## ASSEMBLAGE

42% Syrah – 25% Carignan – 20% Cinsault – 8% Mourvèdre – 5% Grenache

## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est grenat intense sur un nez complexe qui révèle des arômes mentholés, de sureau, de garrigue, de torréfaction et de vanille. La bouche est ample, persistante sur des arômes de fruits mûrs.

## SUGGESTIONS D'ACCORDS METS ET VINS

Canette de Challans laquée  
Filet de biche  
Pigeon aux airelles

## SERVICE

Servir entre 15 et 17°C

Passage en carafe recommandé, 2h avant de servir

À déguster dès à présent ou à garder en cave jusqu'en 2030



CLOS AGUILEM  
29 Cours Grégoire  
34725 SAINT ANDRÉ DE SANGONIS

