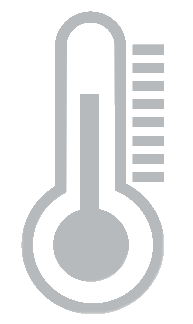
  
Depuis 2011

  
Servi à 15°

  
Arômes de   
cerise rouge et tannins veloutés

  
Bouteilles  
de 75 cl

Le VERNALIS Rouge 2021  
« Nature »

CEPAGES ET TERROIR

- Syrah  
- Grenache

VINIFICATION

- Levures indigènes Spontanées  
- Vinification : méthode naturelle sans intrant en cuve tronconique bois de 800L  
- Elevage en amphore terre cuite

DEGUSTATION

- Couleur : Rouge rubis  
- Nez : Cerise  
- Bouche : Belle attaque sur le fruit, on retrouve des notes de cerise rouge. Des tannins soyeux et veloutés.

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec une viande blanche (agneau, caille, porc…)  
il ce mariera également avec un risotto aux giroles (ou cèpes)



