

# Noun Rouge 2022

A.O.P Côtes-de-Provence



Servi à 15°



Arômes de  
fruits rouges



Bouteilles  
de 75 cl



Depuis 2011

## CEPAGES ET TERROIR

- Syrah
- Grenache
- Cabernet
- Mourvèdre

## VINIFICATION

- Cuves béton tulipe
- Macération pré-fermentaire à basse température
- Fermentation thermorégulée
- Pigeage et remontage
- Elevage en amphore terre cuite pendant 10 mois.

## DEGUSTATION

- Couleur : Rouge rubis, reflets mauves.
- Nez : Fruits rouges, griotte, fraise.
- Bouche : Attaque vive, fraîche et gourmande, nous retrouvons les notes de fruits rouges du nez. Finale souple et équilibrée.

## ACCORDS METS & VINS

Grillade, apéritif ou sur une planche de charcuterie et fromage.



DOMAINE DE  
HAUTES POMMIÈRES