



# Domaine des Pasquiers



## La singulière

VIN DE FRANCE - ROUGE

---

### CÉPAGES

100% Mourvèdre

### SOLS

Sols argilo-calcaires avec galets roulés.

### VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique.

### VINIFICATION

Eraflage, fermentation alcoolique avec les levures indigènes, vinification traditionnelle, puis cuvaison longue de 15 à 20 jours, fermentation malo-lactique, enfin élevage 12 mois en barriques.

### GARDE

9 ans

### DÉGUSTATION



Robe soutenue et limpide du grenat au rubis.



Arômes de fruits noirs, figue, touche de laurier, eucalyptus et poivre.



Belle émotion en bouche veloutée mure et gourmande.

### ACCORDS METS & VINS

Agneau rôti sauce piquante, filet de boeuf au poivre, filet mignon de porc tandoori.

## RÉCOMPENSES

### Millésime 2016 :

- Médaille d'Or 2019 au concours des vins Elle à table