



Domaine des Pasquiers



La singulière

VIN DE FRANCE - ROUGE

CÉPAGES

100% Mourvèdre

SOLS

Sols argilo-calcaires avec galets roulés.

VITICULTURE

Lutte raisonnée 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