



Domaine des Pasquiers



Cuvée M

VIN DE FRANCE - ROUGE

EN CONVERSION BIO

CÉPAGES

50% Syrah, 50% Marselan

SOLS

Plateau argilo-calcaire avec des galets roulés.

VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION

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

GARDE

9 ans

DÉGUSTATION



Robe grenat.



Au nez, on retrouve des arômes de vanille, mûre, cerise et de poivre.



La bouche est équilibré, les tanins sont fondus. Vin tannique et puissant.

ACCORDS METS & VINS

A découvrir sur un gigôt d'agneau.

RÉCOMPENSES

Millésime 2015 :

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