TRANQUILLE PINARD

Vin de France

Cépages :
Grenache, Syrah

Terroir :
Argilo calcaires.

Moyenne d'âge des vignes :
15 ans.

Rendement :
50hl/ha.

Travail de la vigne :
Biologique.

Vinification :
Éraflage en totalité. 5 jours de macération pelliculaire. Fermentation lente de 3 semaines avec un contrôle de température entre 20 et 28°C.

Élevage :
En cuve béton.

Dégustation :
Robe cerise. Un nez aux notes de fruits rouges gourmands, framboise, cerise. La bouche est fraîche et légère, on retrouve des arômes de fruits rouges frais tout en gardant une légèreté et de la gourmandise.

Accords :
A l'apéritif ou autour d'un barbecue, accompagnera en toute fraicheur charcuterie, viandes grillées, burgers.