



# ORIGINE

## Rouge 2021

### *Vin de Pays du Gard*

#### *Assemblage*

Grenache 75%, Syrah 25%

Vinification traditionnelle sans sulfites ajoutés.

#### *Dégustation*

Un joli vin sans SO<sub>2</sub> sur des notes de fruits noirs et de chocolat.

#### *Association mets/vin*

Côtes de taureau grillées, gigot de sanglier aux olives.

#### *Température de service*

Il se déguste entre 16° et 18°.

#### *Grape varieties*

Grenache 75%, Syrah 25%

Traditional vinification without added sulphites.

#### *Tasting notes*

A nice SO<sub>2</sub>-free wine with notes of black fruits and chocolate.

#### *Food pairings*

Ribs of grilled bull, leg of wild boar with olives.

#### *Serving temperature*

Enjoy it between 16° and 18°.

15,5% vol.

Domaine  
du *Vistre*

SCEA DUPRET

Domaine du Vistre · 212 Chemin de la Vistrenque - 30600 Vauvert - France

+33 4.66.88.80.58 - domaineduvistre@orange.fr

www.domaineduvistre.com