



ORIGINE

Rouge 2022

Vin de Pays du Gard

Assemblage

Grenache

Vinification traditionnelle sans sulfites ajoutés.

Dégustation

Nez très fruité, sur la cerise noire et le chocolat ainsi qu'une pointe de menthe poivrée. La bouche est délicate avec des tanins soyeux.

Association mets/vin

Viandes raffinées : carré de veau, magret de canard...

Dessert au chocolat noir.

Température de service

Il se déguste entre 16° et 18°.

Grape varieties

Grenache

Traditional vinification without added sulphites.

Tasting notes

Very fruity nose, on black cherry and chocolate and a hint of peppermint. The mouth is delicate with silky tannins.

Food pairings

Refined meats: rack of veal, duck breast...

Dark chocolate dessert.

Serving temperature

Enjoy it between 16° and 18°.

15% 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

