



Vin rouge des Cévennes (syrah, grenache, cinsault, carignan) relevé au piment bio produit par christian et Brigitte Colautti producteurs à Ners (30360).

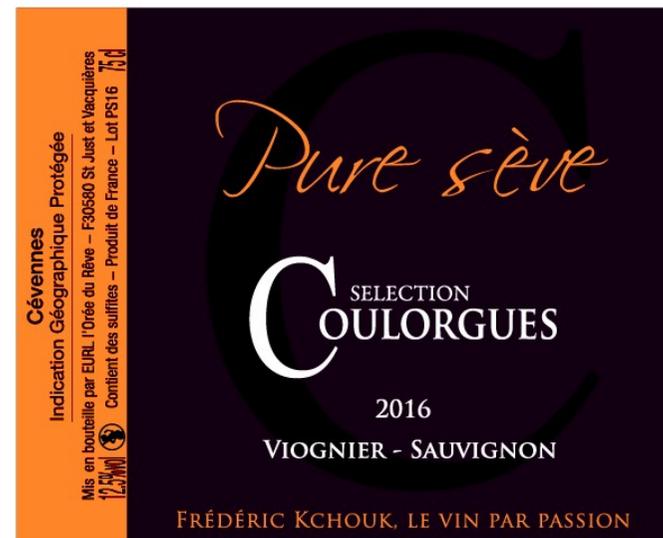
Le piment est macéré dans le vin sous forme de poudre.

Le temps de macération se juge à la dégustation. Puis le vin est mis en bouteille à la main sans filtration afin de conserver toute l'essence du piment, l'arôme et le piquant.

Un léger dépôt est naturel.

Dégustation : C'est un vin gourmand, fruité et peu tannique avec ce petit plus, fraîcheur et longueur en bouche, amené par le piment.

C'est le vin parfait pour un apéro dînatoire. Un vin de copains à partager ...



Cette cuvée IGP Cévennes, composée par 50% de Viognier et 50 % de Sauvignon, est caractérisé par un nez frais et délicat avec des arômes de fruits frais.

En bouche le gras du Viognier s'exprime avec ses arômes pêche-abricot fins. Il est contre-balancé par la fraîcheur agrume du Sauvignon.

Idéal pour s'éveiller les papilles à l'apéritif ou pour accompagner huîtres, gambas, coquille st jacques ...