

Vignoble Alain IGNACE



AOC VACQUEYRAS ROUGE

Sumbiôsis

La cuvée sumbiosis se caractérise par la mise en cuve de 4 cépages à maturité identique. la fermentation s'effectue sur 12 jours afin d'obtenir fruité et élégance.

Cépages : 40 % grenache, 40 % mourvèdre, 10 % syrah, 10 % cinsault.

La robe profonde violette grenat invite à la découverte.

Nez de fruits noirs, mûres sauvage prune, attaque en bouche puissante, tanins ronds et riches. ensemble gourmand sur fruits mûrs.

Accord : viandes rouges grillées sauce au poivre, civets de lapins aux olives noires.