



DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Beaumes de Venise Rouge

Sentier Secret



Assemblage : 75 % Grenache, 20 % Syrah, 5 % Mourvèdre.



Vinification : Récolte entièrement manuelle, pas d'éraflage, foulage à la réception. Vinification en cuve bétons, remontages et délestages pendant la fermentation alcoolique, température maximale 24 degrés. Elevage en cuves bêtons.



Dégustation :
Visuel : La robe est soutenue, limpide et brillante.
Nez : Le nez est agréable, puissant et fruité.
Bouche : La bouche est ample, puissante et gourmande à la fois.



Température de service : A déguster à 18 degrés.



Potentiel de Garde : 3 ans.



Sentier Secret est un vin qui se boit facilement, sur le fruit. La garde n'est pas ce que l'on recherche sur ce type de vin. Il faut le déguster et se faire plaisir quand il est jeune. Il sublimera un rosbeef, un sauté de lapin aux pruneaux, un rôti de canard...