



DOMAINE
LA GARRIGUE

AOP Côtes du Rhône Rouge

Senteur d'ici



Cépages : 80 % Grenache, 10 % Syrah,
10 % Cinsault.



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



Dégustation :
Visuel : La robe est soutenue, limpide et brillante.
Nez : Le nez est agréable et fruité.
Bouche : La bouche est ronde et fruitée,
avec une belle fraîcheur.



Température de service : A déguster entre 16 et 18°



Potentiel de Garde : 3 ans.



Senteur d'ici est un vin qui se boit facilement.
Il accompagne à merveille une poêlée de champignons,
un magret de canard aux cèpes, un carré d'agneau,
un steak tartare, etc...