

INSANIA ROUGE IGP PAYS D'OC

Syrah, Mourvèdre, Grenache



DÉGUSTATION

Avec l'idée de surprendre et de proposer une cuvée mêlant élégance, fruit et caractère, l'INSANIA Rouge en est une belle illustration.

S'appuyant sur trois cépages méditerranéens emblématiques, aux expressions complémentaires, ce vin propose de délicates notes de fruits rouges légèrement confiturés, de poivre et d'épices douces.

La bouche est délicate, souple avec une belle trame tannique. Un vin authentique, sur le fruit, un mariage réussi de l'association sol, climat et cépage.



CONSEILS GASTRONOMIQUES

CLASSIQUE

- Moussaka
- Spaghetti à la carbonara
- Bœuf bourguignon

GOURMAND

- Boulettes d'agneau à la feta
- Magret de canard rôti, sauce aux framboises
- Ragoût de lentilles aux aubergines

Servir entre 16-18°C.

Ce vin peut être gardé de 1 à 4 ans.



ÉLEVAGE

8 mois en cuve de béton, mise en bouteille au printemps.



DEGRÈS

13,5°

