

# Monica Rouge 2020

## Vin de France

---



Encépagement : Syrah, Grenache, Muscat Petit Grain Noir

Terroir : Vin de France

Climat : Méditerranéen

Sol : Argilo-calcaires caillouteux

Rendement : 15 hl/ha

Récolte : Manuelle, effectuée par tri successif. Vendanges tardives (60g/l)

Vinification : Les raisins récoltés sont égrappés, macération en cuve pendant 10 jours puis décuvés. Le vin de goutte termine sa fermentation en barriques qui s'arrête naturellement.

Elevage : 100 % barrique durant 24 mois.

TAV : 14 % - Sucres résiduels : 90g/l

Dégustation : Belle robe noire. Puissance aromatique allant sur les fruits rouges. Vin généreux, suave, fruité, subtil, sa sa bouche est ample et élégante.

Accord : Sur un crumble aux fruits rouges, un gâteau au chocolat, avec du foie gras poêlé, des fromages à pâte persillée.

Service : 10-12°

Garde : 6-10 ans

Bouteille : Bordelaise 50 cl

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 30.5x19.5x13

Palette : Europe - 600 bouteilles