

# Indomptable Rouge 2020

## Vin de France

---



Encépagement : Syrah, Grenache, Muscat Petit Grain Noir

Terroir : Vin de France

Climat : Méditerranéen

Sol : Argilo-calcaires caillouteux

Rendement : 25 hl/ha

Vinification : Double fermentation

Récolte : Vendange manuelle, raisins à très haute maturité.

Elevage : 100 % barrique (24 mois)

TAV : 14.5 %

Dégustation : Robe d'un rouge sombre intense. Nez aux arômes de fruits noirs bien mûrs. En bouche il offre une belle rondeur et sucrosité.

Vin riche et puissant, arômes de fruits rouges confits.

Accord : En apéritif, avec des viandes rouges, des fromages de caractère ou bien en dessert sur un fondant chocolat.

Service : 16-18°

Garde : 5-8 ans

Bouteille : Bordelaise 75 cl

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 33x25x15.5

Palette : Europe - 600 bouteilles