

Un Minervois certifié BIO minéral, fruité et net!

80 % Syrah et 20 % Grenache Noir sur sols argilo-calcaires et schistes.

Macération traditionnelle entre 3 et 4 semaines.
Élevage en cuves bétons.

Robe grenat profond aux reflets violines.
Nez expressif de romarin, de cassis, cerise noire, garrigue et réglisse.
Attaque en bouche ample avec des tanins bien enrobés et une finale fruitée et onctueuse.

Vin à boire dès maintenant ou dans les 6 prochaines années.
A servir à l'apéritif ou à table à 16°C avec des tapas,
du boeuf grillé, de l'agneau, du canard et des fromages affinés.

AOP Minervois rouge :
EAN 13 bouteilles de75 cL : 3760172990246.
EAN 13 carton de 6 bouteilles de 75 cL : 03760172990253.
Palette Euro 80*120 : 600 bouteilles avec 100 cartons de 6 sur 5 couches.



pierrick harang wine

3 rue Léon Vaudoyer - 66000 Perpignan - France
Tel : + 33 660 852 930 - contact@phwine.fr - www.phwine.fr