

Après Plage rouge 2023

Cépages :
100 % Merlot

Vinification :
Les baies sont ramassées bien mures pour une bonne maturité phénolique.
Cuvaison d'environ quinze jours à des températures de 25 à 27°.

Commentaire de Dégustation :
Ce rouge aux reflets violines est gouleyant sur des notes de fruits rouges.

Alliance Mets & Vin :
Se sert légèrement frais à 15-16 ° à l'apéritif ou sur de la charcuterie, viandes aux barbecues



Après Plage rosé 2023

Cépages :
50 % Grenache, 50 % Cinsault

Vinification :
Pressurage direct et vinification traditionnelle. Fermentation d'environ quinze jours.
Assemblage par dégustation.

Commentaire de Dégustation :
Nez gourmand, dominé par des arômes de bonbons anglais et de groseilles fraîches.
Rondeur qui apporte tout l'équilibre au vin.

Alliance Mets & Vin :
Se sert frais à 10 -12 ° à l'apéritif, sur des petits farcis, barbecues, pizzas...



Après Plage blanc 2023

Cépages :
80 % Rolle, 20 % Ugni blanc

Vinification :
Pressurage direct et vinification traditionnelle. Fermentation d'environ quinze jours. Assemblage par dégustation.

Commentaire de Dégustation :
Nez gourmand, dominé par des arômes d'agrumes.
On les retrouve en bouche avec des notes d'amande et de miel. Joli équilibre

Alliance Mets & Vin :
Se sert frais à 10 -12 ° à l'apéritif, sur des poissons grillés, coquillages...