



CLOS DES CENTENAIRES

Mélodie en Sous-Sol

2018

IGP Pays d'Oc



Cépages : Grenache 70%, Cinsault 30%

Terroir : Situé près des étangs et du Rhône, notre vignoble bénéficie d'un beau climat méditerranéen. Le sol est constitué de galets roulés Villafranchiens typiques de la région.



Viticulture et Vinification : Vinification en cuve béton. Elevage sur lies pendant 1 an.

Notes de dégustation : Des notes persistantes de fruits des bois et d'épices douces. La bouche est fraîche, sensuelle et élégante.



Accords : Ce vin se mariera parfaitement avec des joues de cochon, de l'agneau grillé ou encore avec des fromages à pâte dure. Température de service 16°C.



Disponibilité et garde : Son apogée sera en 2021.

Clos des Centenaires - Chemin des Salines - 30600 Vauvert

Tél : 04.66.88.85.61

vente@clos-des-centenaires.com

www.clos-des-centenaires.com / @clos.des.centenaires