



DOMAINE SAINT ANTOINE SURPRISE 2020

IGP Pays d'Oc

Conversion BIO



CÉPAGE:

Merlot 52% / Grenache 48%



TERROIR:

Argilo-calcaire.

PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en guyot simple pour le Merlot et en gobelet pour le Grenache. Vendange manuelle à maturité optimale.



VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle à température contrôlée. Pressurage direct court et doux. Les deux cépages sont vinifiés séparément puis assemblés.



DÉGUSTATION:

La robe est de couleur rose bonbon. Le nez est très expressif sur des arômes de fraise et de framboise, parfum de fleurs de prairie et des notes acidulées d'agrumes. En bouche, ce vin présente une belle vivacité et nous retrouvons principalement les arômes de fraise et de fleurs.



ACCORD:

A déguster avec une daube d'agneau, des viandes et poissons en grillades ou bien une salade d'été.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

6-8° C



TEMPS DE GARDE:

Environ 3 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

13,5%

Domaine Saint Antoine, 11160 Rieux-Minervois

Tel : +33(0)6 08 37 57 69 | +49 17 09 29 02 20 | +33(0)7 77 46 56 59

Mail : commercial@domaine-st-antoine.com – info@domaine-st-antoine.com

www.domaine-st-antoine.com