**Pink Moustache**

**2022**

*Une image contenant plein air, Bouteille en verre, herbe, boisson

Description générée automatiquement*

*Dans les vignes…*

Sol : Granite et quartz

Age des vignes : Entre 13 et 16 ans

Cépages : Cinsault, Syrah, Mourvèdre

Date de plantation : 2001

*Au chai…*

Vinification : Grappe entière pendant 4 jours en cuve ouverte (Cinsault) – pressurage direct et fermentation en fûts de chêne français de 225 L (Syrah & Mourvèdre). 5 mois en vieilles barriques françaises suivi de 6 semaines en acier inoxydable pour l'assemblage final

Alcool : 12°

Acidité totale : 5.6 g/L

SO2 total : 31 mg/l

*A la dégustation…*

Commentaire de dégustation : Aromes de groseilles rouges, de cerises et de fraises avec des nuances herbacées comme des feuilles de tabac.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.