

DOMAINE MARIE-BLANCHE

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine Marie Blanche Rouge 2018



■ CÉPAGES

40% Grenache, 40% Syrah, 20% Mourvède.

■ TERROIR

Argilo-calcaire à galets roulés.

■ VINIFICATION

Vinification en cuve béton régulée, 30 jours de macération.

■ DESCRIPTION

Robe cassis profond aux reflets pourpre. Épicé, aux arômes de garrigues mêlant poivre et thym. Charpenté et chaleureux, il offre des tanins soyeux et une finale très longue.

■ ACCORD METS ET VINS

Il accompagne avec finesse plats cuisinés, fromages et desserts forts en chocolat.

■ CONDITIONNEMENT

Distribué en bouteille bourgogne séduction antique 75 cl par carton de 6 cols couchés. Palette de 600 bouteilles.

