



Bois de la Garde



Rouge

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vin de Pays de Méditerranée

SUPERFICIE

1 ha

EXPOSITION

Sud / Sud-Ouest

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

20 ans

PRODUCTION

5 000 bouteilles environ

TERROIR

Constitué d'argile et de limons, principalement issus de l'Ouvèze, rivière s'écoulant en bordure de ces vignes.

ENCÉPAGEMENT

• 70 % Grenache • 20 % Cinsault • 10 % Syrah

VINIFICATION/ÉLEVAGE

• Cuvaision de 8 jours à une température de 16 à 25°
• Élevage court en cuve inox

CARACTÈRE

Nez sur les fruits rouges frais, notamment la fraise. Attaque très souple et gouleyante. Arômes de fraise à nouveau complétés par ceux de la cerise. Vin croquant.

ACCOMPAGNEMENT

Accord parfait avec une ratatouille, une gardianne de taureau ou plus simplement une assiette de charcuterie et de fromage.

Contact Bureau

Vignobles **Mousset-Barrot**
Propriétaires & Récoltants

1 avenue du Baron Leroy
84230 Châteauneuf-du-Pape (France)
Tél. 33 (0) 490 83 51 73
chateaux@vmb.fr | www.vmb.fr