LA MADRAGUE

GIGARO ROUGE
A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Assemblage

65% Syrah, 30% Grenache,

Vinification et Élevage

En cuve inox.

Dégustation

La robe est rubis intense. Le nez est très expressif sur des arômes de griotte, de cannelle, de poivre et de café. La bouche est souple, ronde et élégante avec une finale tannique bien équilibrée.

Accords

S'apprécie pendant vos barbecues l'été ou accompagne des plateaux de charcuterie ou de fromages pendant vos apéritifs.

Potentiel

Optimum de garde 2 et 3 ans.

Analyses

Alcool : 14%.

Terroir : sols sablo-schisteux, peu ou moyennement profonds.

Age des vignes : 13 ans.

Viticulture : bio depuis 2014.

Servir à une température entre 16 et 18°C.

Le Domaine de la Madrague
Boulevard de Gigaro • 83420• La Croix-Valmer
www.lesvinsdelamadrague.com
Tél. 04 94 49 04 54