



Domaine Giraud
Vin de France

m&f rouge est un assemblage de Syrah (50%), Cinsault (40%), les 10% restant sont composés de différents cépages qui apportent de la complexité. Les vignes sont plantées dans des sables. Les vendanges sont manuelles pour préserver les raisins.

L'égrappage est d'environ 80%. La vinification est traditionnelle avec 3 semaines de macération au cours desquelles nous effectuons plusieurs remontages.

DÉGUSTATION

Jolie robe rouge cerise avec des reflets burlats. On découvre un joli nez de cerise noire, olive noire. Sa bouche est souple, éclatante de fruits, cerise, merise, myrte, associés aux épices douces.

* vin issu de raisin de l'agriculture biologique

