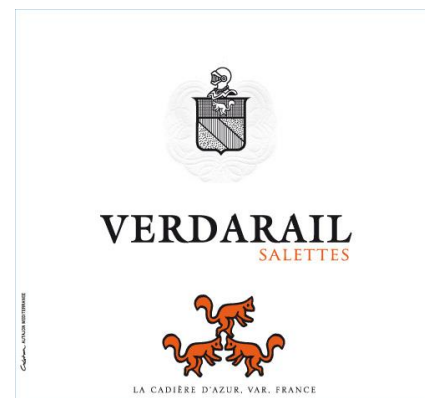


VERDARAIL ROUGE 2015



Appellation : **IGP MONT CAUME**

Cépages : **89% CARIGNAN Vignes de plus de 50 ans**
11% MOURVEDRE

Porte-greffe : R 110

Sol : **Argiles profondes, sous-sol Calcaire, alluvions récentes à anciennes, sols graveleux**

Densité : 5000 pieds à l'hectare.

Vendange : **Manuelle**

Vinification : Une fois la vendange égrappée et/ou foulée, la fermentation alcoolique **en levures indigènes** est conduite en cuves thermo régulées béton. Après une macération de 3 semaines, il y a assemblage des vins de goutte et de presse.

Vin non collé, non filtré

La mise en bouteille s'effectue au domaine par Château Salettes.

Dégustation : La robe est d'un grenat profond.
Le nez développe des notes de fruits rouges et noirs ainsi que des épices propres au Carignan.
La bouche est ample et les tanins sont fins et bien intégrés.

Suggestions : Ce vin accompagnera les charcuteries et viandes rouges mais aussi les tapas et apéros entre amis.



Médaille d'argent Paris 2015

CHATEAU SALETTES
83740 La Cadière d'Azur – France
www.salettes.com salettes@salettes.com