

Eden Rouge

Moelleux aux arômes de fruits rouges



Terroir : Sol argilo-calcaire sur Terrasses villafranchiennes avec galets roulés du quaternaire et présence d'une source naturelle évitant le stress hydrique. Climat méditerranéen chaud et sec adouci d'entrées maritimes.

Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

Vinification : Récolte nocturne. Egrappage 100%.
Macération pré-fermentaire à froid (13°C) pendant 4 jours avec remontages et turbo pigeages. Fermentation alcoolique à 18°C pendant 8 jours. Coulage et fermentation malolactique.

Elevage : En cuve pendant 8 mois.

Cépage : 100% Carignan.

Dégustation :

Robe : Intense d'un grenat profond.

Nez : Fruité aux arômes de cerises mûres.

Bouche : Attaque très aromatique. Notes gourmandes de petits fruits rouges bien mûrs. La bouche est ronde, douce, veloutée. La suavité est persistante en fin de bouche.

Notre Conseil : En apéritif avec des tapas épicés, avec melon et jambon de montagne, de la charcuterie, sur magrets aux pêches et aux figues ou canard à l'orange, chevreuil aux pruneaux, plats de viande rouge à la sauce aigre-douce, chili con carne, sautés d'agneau au curry, coucous et plats orientaux pimentés, cuisines du monde relevées, fromages aux noix, crème brûlée, gâteaux au chocolat noir et aux fruits rouges, pâtisseries aux agrumes, sorbets, fraises des bois, crème de marron, tartes aux fruits noirs, salades de fruits exotiques, tiramisus...

Température de service : Entre 8 et 10°C.

Conservation : 2 ans.

Conditionnement : Bouteille 75cl à capsules à vis (Carton de 6)

Velouté