



# LE ROUGE

## c é v e n n e s

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



**Aubier : partie qui se forme, chaque année, entre le bois dur et l'écorce d'un arbre. Par Aubier et le symbole de l'Arbre de Vie, nous donnons vie à notre engagement prioritaire : le respect de l'Environnement et la valorisation de notre Terroir.**

**Géologie du sol :** sols argilo-calcaires

**Encépagement :** Grenache, Syrah

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans

**Vinification :** égrappage et fermentation en cuves thermo-régulées

**Elevage :** court pour conserver la fraîcheur initiale

**Degré :** 13%

**Aspect Visuel :** Robe intensément rouge aux reflets rubis

**Aspect Olfactif :** Au nez, des notes de fruits noirs et de fruits des bois

**Aspect Gustatif :** En bouche, une belle rondeur avec une finale soyeuse, sur des arômes de mûres et de groseilles

**Accord mets et vins :** potiron au four, chèvre frais

**Température de service :** 14°-16°





# LE ROUGE

---

## c é v e n n e s

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



**Aubier, or Sapwood, is the soft outer layers of recently formed wood between the heartwood and the bark, that is renewing itself every year. Through the image of the Tree of Life, we strive to emphasize our main priority : Bringing light to our state-of-the-art Terroir while being respectful of the environment.**

**Soil geology:** Clay-limestone soils

**Grapes:** Grenache, Syrah

**Age of the vines:** 20 to 40 years

**Vinification:** Destemming and fermentation in thermo-regulated tanks

**Ageing:** Short to preserve the initial freshness

**VOL :** 13%

**Appearance:** Intense red colour with ruby hues

**Nose:** Notes of black fruits and wild fruits

**Mouth:** Nice roundness with a silky finish, aromas of blackberries and redcurrant

**Food and wine pairing:** Baked pumpkin, fresh goat cheese

**Serving temperature:** 14°-16°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem