



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CÉVENNES

Géologie du sol : Sols calcaires et schistes

Encépagement : Grenache, Cinsault

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Jus d'égouttage sous gaz inerte pour préserver la fraîcheur des vendanges nocturnes

Elevage : En cuve inox

Degré : 12.5%

Aspect Visuel : Robe rose pâle

Aspect Olfactif : Nez avec des notes de framboises acidulées

Aspect Gustatif : En bouche, séduisante intensité aromatique avec une finale tout en fraîcheur, sur des arômes de fruits d'été

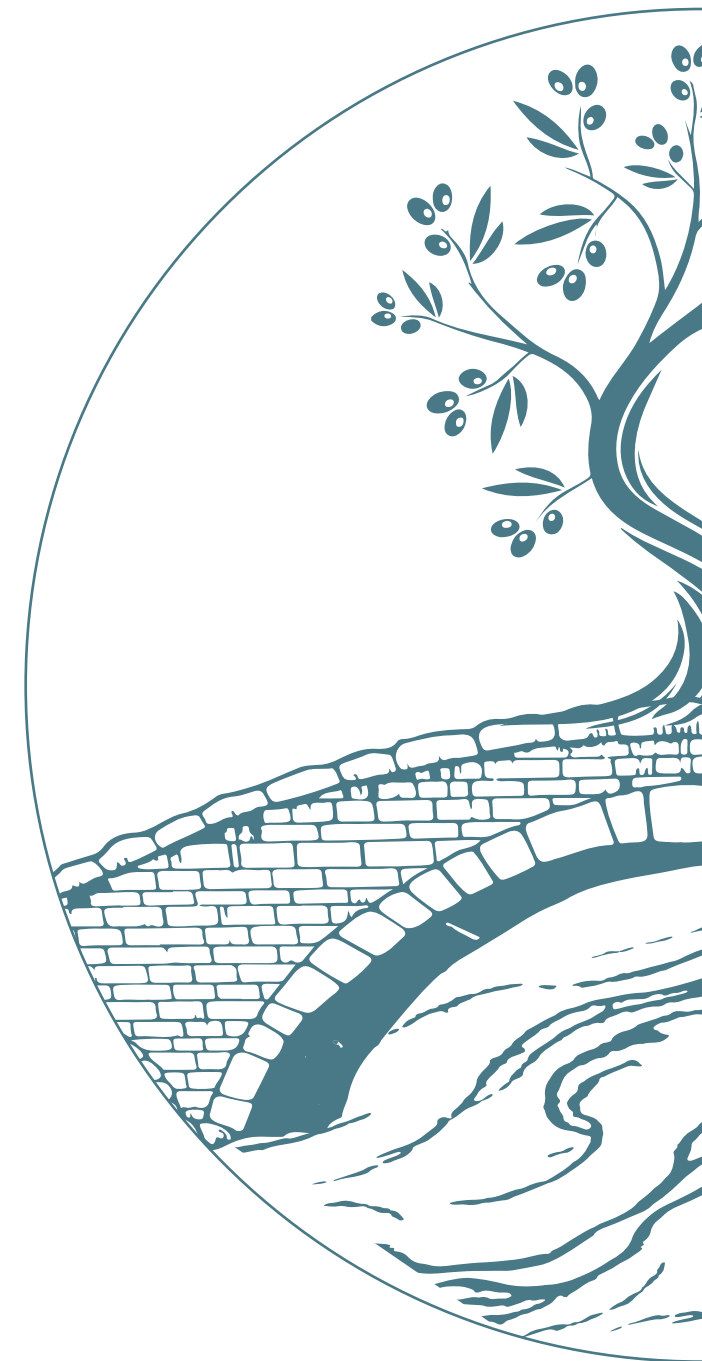
Accord mets et vins : Salades méditerranéennes, et apéritif

Température de service : 8°-10°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem





INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE CÉVENNES

Soil geology: Soils of limestone altitude

Grapes: Grenache, Cinsault

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Traditional with long maceration to favor silky tannins

Ageing: Concrete egg 6 months

VOL: 12.5%

Appearance: Ruby colour with violet reflections

Nose: Powerful nose with notes of blackcurrant and garrigue

Mouth: Fruity and spicy on the palate, with a silky structure

Food and wine pairing: Red meats, vegetable tian, soft and hard cheeses

Serving temperature: 14°-16°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem

