

Assemblage numéro 23

Géologie du sol : Sols marneux et calcaires

Encépagement : 100% Grenache Noir

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Vendanges de nuit pour conserver tout le potentiel exceptionnel du raisin. Vinification douce à faible température

Elevage : En cuve inox

Degré : 12%

Aspect Visuel : Robe litchi aux reflets pâles

Aspect Olfactif : Nez relevé de notes de groseilles et de petites fraises des bois

Aspect Gustatif : Bouche parfaitement équilibrée entre gourmandise et fraîcheur

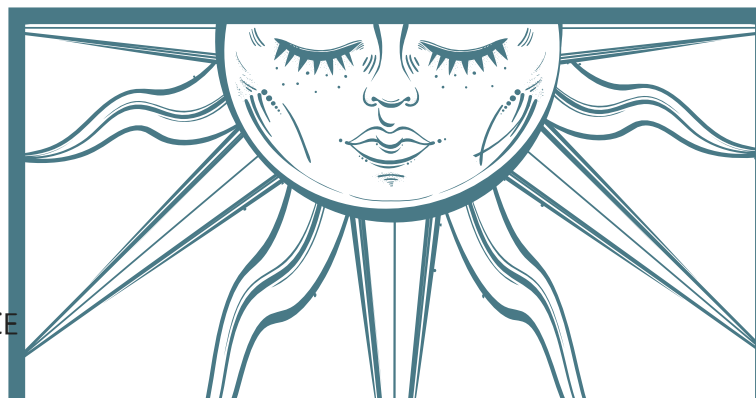
Accord mets et vins : Tian d'aubergines, melon/jambon cru

Température de service : 8°-10°



Meridiem

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
CÉVENNES**

Assemblage numéro 23

Soil geology: Marly and limestone soils

Grapes: 100% Grenache Noir

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Night harvest to preserve all the exceptional potential of the grapes. Mild vinification at low temperature

Ageing: In stainless steel tank

VOL: 12%

Appearance: Litchi colour with pale reflections

Nose: Hints of redcurrants and small strawberries of the woods

Mouth: Perfectly balanced between delicacy and freshness

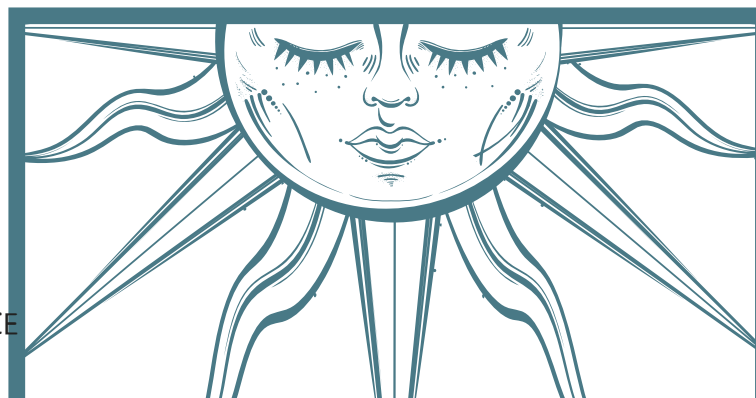
Food and wine pairing: Eggplant tian, melon/ Prosciutto Ham

Serving temperature: 8°-10°



Meridiem

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
CÉVENNES**