



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