



POURQUOI CETTE CUVÉE ?

Génial pour se rafraîchir. Une bombe hyper facile à préparer avec une pointe de rhum pour un cocktail parfait.



INGREDIENTS

Eau, sucre, jus de citron à base de concentré 5%, jus de citron vert à base de concentré 5%, arôme naturel de menthe, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique, colorant : vert E141 (complexe cuivre-chlorophylline)

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

Pré-mix menthe & citron vert, rafraîchissant et aromatique.



CONSERVATION

DLUO: x/x/2030



VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie/Nutriments	Pour 100mL
Energie	404 kJ
Energie	95 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0g
Glucides	23,5 g
dont sucres	23,2 g
Fibres alimentaires	0,1 g
Protéines	0,1 g
Sel	< 0,01g



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Parfait pour accompagner des plats épicés, des grillades de caractère ainsi que des fromages à pâte molle.

SITUATION GEOGRAPHIQUE NAJAC (12)



AVIS DES VINOTIERS

C'est une boisson conviviale et rafraichissante à souhait. Elle laisse une bouche propre et actives les papilles.

Mathieu, vinotier (oct 2022)



CATEGORIE
Jus de plaisir

ANNEE
/

Carton de 6 bouteilles



POURQUOI CETTE CUVÉE ?

Sélectionnée pour sa belle intensité, sa couleur pourpre et opaque. La syrah met tout le monde d'accord. Le soleil du sud pointe son nez.



CEPAGE
Syrah



SOL
Argilo-calcaire



AGE DES VIGNES
10 ans



VINIFICATION
Traditionnelle



ELEVAGE
Cuve inox



RENDEMENT
70hect/hectares



CARAFAGE
Pas nécessaire



GARDE
3 ans



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Caractéristique des rosés de méditerranées. Des vins frais gourmand et rafraîchissant



Petit fruit rouge, épices, framboise



Frais et élégant, .



ALLIANCE METS ET VINS

Un apéro gourmand, des grillades de caractères un bon dessert glacé.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Igp OC



AVIS DES VINOTIERS
(Vinotier à toi)



CATEGORIE
Vin rouge plaisir

ANNEE
2021

Carton de 6 bouteilles

les Initiales - Syrah



POURQUOI CETTE CUVÉE ?

Sélectionnée pour sa belle intensité, sa couleur pourpre et opaque. La syrah met tout le monde d'accord. Le soleil du sud pointe son nez.



CEPAGE
Syrah



SOL
Argilo-calcaire



AGE DES VIGNES
10 ans



VINIFICATION
Traditionnelle



ELEVAGE
Cuve inox



RENDEMENT
70hect/hectares



CARAFAGE
Pas nécessaire



GARDE
3 ans



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Caractéristique des cépages méditerranéens, chaleureux avec des arômes d'olives noires confites et légèrement poivrés.



Fruit Mûr, Épices, griotte



Aromatique et élégant, vin concentré.



ALLIANCE METS ET VINS

Epicés, des grillades de caractère ainsi que des fromages à pâte molle.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Igp OC



AVIS DES VINOTIERS

(Vinotier à toi)

Grâce à ce vin, je sais désormais reconnaître la SYRAH dans les vins que je goute. Besoin de l'aérer auparavant mais une fois fait, il libère ses arômes de belle manière. Le rapport qualité prix est juste exceptionnel ! (Jérémy P.)



LES INITIALES
Syrah

CATEGORIE
Vin rouge plaisir

ANNEE
2021

Carton de 6 bouteilles



POURQUOI CETTE CUVÉE ?

Nous aimons faire voyager nos sens et nos émotions sans forcément faire des milliers de kilomètres;



CEPAGE

90% Gros manseng/
10% Petit manseng



SOL

Sable blond-
Argile



AGE DES VIGNES

10 à 25 ans



VINIFICATION

Traditionnelle



ELEVAGE

Cuve inox



RENDEMENT

90hect/hectares



CARAFAGE

Pas nécessaire



GARDE

3 ans



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Ce vin blanc doux, présente un nez fruité complété de notes de miel, de fleurs d'Accacia et notes orientales.



Note florale



Miel, fleurs d'accacia, une sucre présent mais qui garde de la fraîcheur



ALLIANCE METS ET VINS

un bon foie gras à partager en amoureux, ou bien un apéro avec un petit galçon, et bien ce vin est fait pour vous.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Igp cotes de Gascogne



AVIS DES VINOTIERS

(Vinotier à toi)



CATEGORIE
Vin rouge plaisir

ANNEE
2021

Carton de 6 bouteilles



POURQUOI CETTE CUVÉE ?

Un coup de cœur dans notre sélection. Une approche moderne avec un élevage en cuve inox et non en barrique pour plus de fraîcheur.



CEPAGE

60% Merlot/
40% Cabernet Sauvignon



SOL

Argilo-calcaire



AGE DES VIGNES

10 à 25 ans



VINIFICATION

Traditionnelle



ELEVAGE

Cuve inox



RENDEMENT

56hect/hectares



CARAFAGE

Pas nécessaire



GARDE

3 ans



COMMENTAIRE DEGUSTATION

Un coup de cœur dans notre sélection. Une approche moderne avec un élevage en cuve inox et non en barrique pour plus de fraîcheur.



Note fruité et gourmande



Bouche souple, puissant, et frais



ALLIANCE METS ET VINS

Destinez ce vin pour un repas convivial, des fromages à pâte molle et suivre avec des desserts aux fruits rouges, par exemple un clafoutis aux cerises. Excellent également avec un plat au inspiration italienne.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

AOP Bordeaux



AVIS DES VINOTIERS

(Jérémy à toi)



LES INITIALES
Bordeaux

CATEGORIE
Vin rouge plaisir

ANNEE
2021

Carton de 6 bouteilles