

CHÂTEAU SAINT SAUVEUR



Cuvée des Voyageurs

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE ROUGE

Terroir : sablonneux.

Encépagement : grenache, cinsault, carignan, merlot, marsellan, syrah.

Vinification : vinification en rouge traditionnelle avec maîtrise des températures, macération entre 5 et 8 jours

Élevage : élevage en cuve.

Dégustation :

Oeil : rouge franc aux reflets violets.

Nez : fruits rouges, épices.

Bouche : fruits rouges, épices.

Température de service : 17°

Potentiel de garde : 2 ans.

Vin franc, rond et fruité.

Vous apprécierez cette cuvée des voyageurs rouge du Domaine Saint Sauveur d'Aubignan sur tout votre repas, de l'entrée au dessert.

