CHÂTEAU
SAINT SAUVEUR

Grand Cerf

VENTOUX ROUGE

Terroir : sablonneux, argilo-calcaire, caillouteux.

Encépagement : grenache, syrah, cinsault.

Vinification : vinification traditionnelle en rouge avec maîtrise des températures, sélection terroir et longue macération.

Élevage : élevage en cuve.

Dégustation :
œil : rouge franc aux reflets bruns dans l'âge mûr.
nez : fruits rouges, réglisse.
bouche : réglisse, épices, fruits rouges, charpenté.

Température de service : 14°

Potentiel de garde : 4 ans.

Vin concentré, aux arômes de fruit et de réglisse. Vous apprécierez cette cuvée Grand Cerf du Château Saint Sauveur d'Aubignan sur la totalité de votre repas, en particulier viandes rouges et fromages.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FAMILLE REY -CHÂTEAU SAINT SAUVEUR
www.domaine-st-sauveur.fr vins@domaine-st-sauveur.fr
Tél. +33(0)4 90 62 60 39 Fax:+33(0)4 90 62 60 46