

Les Déesses Muettes dansent toutes ensemble une fois l'an pour célébrer la cuvée du partage et de l'amitié : c'est la Farandole des Déesses. Vins d'assemblages fruités et légers, tout en simplicité.

*The Silent Goddesses dance all together once a year to celebrate the sharing and friendship cuvée: this is La Farandole des Déesses. Light and fruity blend wines, all in simplicity.*



**Terroir**

Cailloutis argilo calcaire.

**Cépages**

Merlot 50% - Cinsault 30% - Carignan 20%

**Rendements**

55 hl/ha

**Vinification**

Egrappage et foulage. Vinification traditionnelle avec une cuvaison d'environ 15 jours.

**Dégustation**

Frais et fruité. La bouche est équilibrée et agréable avec des tanins souples.

**Conseils**

Servir à 16°C sur charcuterie, viandes blanches en sauce, salades composées, fromages à pâte molle.

**Divers**

Bordelaise Caractère à Vis – 750 ml  
Cartons 6 bouteilles debout  
600 bouteilles / pal EURO

**Soil**

Gravel limestone-clay soil.

**Grape varieties**

Merlot 50% - Cinsault 30% - Carignan 20%

**Yield**

55 hl/ha

**Winemaking**

Destemming and crushing. Traditional vinification with around 15 days of vatting.

**Tasting**

Fresh and fruit driven on the palate. Pleasant and balanced mouthfeel with soft tannins.

**Advice**

To serve at 16°C, will pair with cold cuts, white meats in sauce, mixed salads and creamy cheeses.

**Other**

Character Bordeaux shape with screw cap – 750ml  
Boxes of 6 upright bottles  
600 bottles on EURO pallet

