



Sardines à l'huile, sardines farcies, sardines au four, sardines gratinées, sardines au pistou, tajine de sardines, rillettes de sardines, sardines au grill, sardines au citron, beignets de sardines, sardines d'avril...autant de recettes à déguster accompagnées de ce vin original.

Sardines in oil, stuffed sardines, baked sardines, gratinated sardines, pistou sardines, sardine tagine, sardine rillettes, grilled sardines, lemon sardines, sardine fritters, April fools sardines... so many recipes to enjoy paired with this original range of wines.



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Cinsault 50% Grenache 50%

Rendements

55 hl/ha

Vinification

Egrappage et foulage. Pressurage direct et fermentation thermorégulée en cuves béton.

Dégustation

Robe rose pâle. Nez très expressif aux notes de framboise et d'agrumes. Bouche vive et légère.

Conseils

A boire bien frais accompagné de viandes grillées au barbecue, viandes en sauce, salades composées ou à l'apéritif.

Divers

Bordelaise Tradition - 750 ml
Cartons de 6 bouteilles debout
600 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Cinsault 50% Grenache 50%

Yield

55 hl/ha

Winemaking

The grapes are totally destemmed and crushed. Direct pressing and thermos-regulated in concrete vats.

Tasting

Pale pink color with grey glints. Very expressive notes of raspberry and citrus. Lively and light mouthfeel.

Advice

To drink chilled, will pair with grilled meats on the barbecue, meat in sauce, mixed salads or to have an aperitif.

Other

Tradition Bordeaux shape - 750ml
Boxes of 6 upright bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

