



DOMAINE LES GRANDES COSTES

MUSARDISSES

Languedoc - Rouge 2017

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	MUSARDISSES
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Cinsault (60%) / Grenache (20%) / Syrah (20%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation malolactique, Vinification classique, Cuve résine.
Assemblage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, intense.
NEZ : Élégant, arômes de cerise, arômes de fraise.
BOUCHE : Fraîche, généreuses notes de fruits rouges, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Charcuteries, Viandes rouges grillées, Foie gras pôlé, Paella, Volailles



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'or
Prix Plaisir Bettane et Desseauve 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

