



## Les Cistes

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

---

### À LA VIGNE

Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle

---

### CÉPAGES

Syrah, Grenache, Carignan

13° % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 10 000 bouteilles et plus

Âge moyen des vignes: entre 10 et 80 ans

---

### SERVICE

A servir entre 18 et 19°.

A garder 6 ans et plus

### DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge intense présente un nez de fruits rouges. La bouche ample et onctueuse marie également des notes de fruits noirs et de garrigues, structurée par des tanins veloutés et une pointe de cassis : la finale est d'une bonne longueur.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera civets, viandes rouges et fromages bleus

