

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE SALIÈS Signé Pierre Gombert

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 12€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argile rouge

Vinification : Traditionnelle en cuve béton, élevage en fût pendant 6 à 8 mois.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 1 300

Élevage : Barrique

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat.

Nez : Mélange de fruits rouges tirant sur la cerise griotte, note de vanille bourbon.

Bouche : Ronde et gourmande.

SERVICE

Température : 17°C

Accords mets et vins : Idéal sur tout plat en sauce et sur les fromages.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE SALIÈS - 34310 QUARANTE

+33 (0)6 75 43 04 45 - benoitgombert@orange.fr - www.domainedesalies.com