



DOMAINE DE SAUZET Champ de la Tour

Couleur: Rouge

Cépages: Syrah 94%, Mourvèdre 6%

Millésime: 2020

Prix public indicatif au caveau : 23€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol: Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles, égrappage et vinification en cuves béton et bois, macération carbonique avec raisins entiers, pigeage essentiellement.

Rendement: 25 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 277

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique: 13%

DÉGUSTATION

Robe: Grenat intense, vin brillant.

Nez: Cassis, confiture de mûres, violette, légèrement

tourbeux.

Bouche: Très joli touché en bouche, tanins soyeux,

vin racé profond, classieux, éclatant.

SERVICE

Température: 13°C

Accords mets et vins : Magret de canard, viande rouge.

Conditionnement: 75 cl

