

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS L'Ouïe d'Oc

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Sauvignon 70%, Syrah 30%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7,60€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 300

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge rubis.

Nez : Boisé, vanillé.

Bouche : Épices, fruits noirs, mentholée, végétale.

SERVICE

Température : 15-17°C

Accords mets et vins : Viandes rouges au goût prononcé, chocolat.

Conditionnement : 75 cl



LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS - 2 rue de l'Arnède - 30250 SOMMIÈRES
+33 (0)4 66 80 03 31 - contact@vin-vds.com - www.vin-vds.com