

Vignoble
KENNEL

Vin Rouge naturel 2019

Vin en conversion bio - SANS SULFITE AJOUTÉ



Producteur	VIGNOBLE KENNEL
Appellation	IGP Var
Cépages	Syrah dominant, Merlot
Terroir	Limoneux et sablonneux
Vinification	Vin Naturel : Ce vin n'a reçu AUCUN INTRANT ni AUCUN SULFITE. Macération longue. Remontage durant 3 semaines. Délestages dans la phase fermentaire NON BOISÉ
Dégustation	Notes de griottes, de cassis et de sous-bois... Ce vin possède de la rondeur et de la puissance. Le vin rouge à l'état Pur.
Accompagnement	Courgettes rôties à la féta, poivrons grillés marinés, tatin de tomates, paella, salade grecque...
Conservation	A boire dans les 2 ans
T° de dégustation	18 à 22 ° C (chambré)



VIGNOBLE KENNEL

116 Ch des Moulières 83390 PIERREFEU du VAR France
Tel : +33 494 28 20 39 - email : info@vignoble.kennel.com - www.vignoble-kennel.com/