



Les Cinq Sens - Mas des Bressades Costières de Nîmes



APPELLATION: Vin de France

VIGNERON : Cyril Marès

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuve béton. Macération de 10 jours.

ELEVAGE : Le vin est élevé un an en cuve.

CEPAGES : 100% Cinsault

TERROIR : Galets roulés du Rhône

NOTES DE DEGUSTATION

Les 5 sens vous séduira par ses arômes de fruits rouges mûrs et de sous bois, le tout soutenu par des notes poivrées. La bouche est charnue et fraîche à la fois. Densité et élégance sont les maîtres mots de ce vin nature.

ACCORDS

Seul ou accompagné, ce vin ravira tous les palais. Mais pour un accord parfait, idéalement le marier avec des côtelettes d'agneau et sa réduction de fruits rouges.