



DOMAINE SAINT ANTOINE

LES EXUBÉRANTS 2021

IGP Pays d'Oc HVE / Conversion BIO



CÉPAGE:

Grenache 60%/Merlot 40%



TERROIR:

Argilo-calcaire.



PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en guyot simple pour le Merlot et en gobelet pour le Grenache. Vendange manuelle à maturité optimale.



VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle à température contrôlée. Pressurage direct court et doux. Les deux cépages sont vinifiés séparément puis assemblés.



DÉGUSTATION:

La robe est de couleur rose claire. Le nez est ouvert sur des arômes de fraise et de framboise, parfum de fleurs de prairie et notes acidulées d'agrumes. En bouche, ce vin présente une belle vivacité et nous retrouvons principalement les arômes de fraise et d'agrumes.



ACCORD:

A déguster avec des rillettes de poisson, de la tapenade ou du chorizo mais aussi avec des desserts aux agrumes.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

6-8° C

TEMPS DE GARDE:

Environ 3 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

13%

Domaine Saint Antoine, 11160 Rieux-Minervois

Tel : +33(0)6 08 37 57 69 | +49 17 09 29 02 20 | +33(0)7 77 46 56 59

Mail : commercial@domaine-st-antoine.com – info@domaine-st-antoine.com

www.domaine-st-antoine.com