



PEY BLANC PLURIEL ROUGE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE



ASSEMBLAGE

Syrah
Grenache

VINIFICATION

Fermentation à 25° C avec remontages quotidiens. Macération sur marc inférieure à 20 jours. Elevage pour partie 12 mois en demi-muids.

TERROIR

Argilo-Calcaire, vignes de 30 ans de moyenne d'âge, culture raisonnée.

DÉGUSTATION

Pourpre intense. Notes empyreumatiques et d'épices. Tanins soyeux, sur des notes animales.

IDÉAL

Belle viande rouge, agneau de 7 heures, joues de bœuf.



15°C-18°C



75 cl



04 42 12 34 76
1200 chemin du Vallon des Mourgues
13090 Aix-en-Provence

peyblanc@wanadoo.fr
www.pey-blanc.fr
 PEY BLANC Aix-en-Provence