

PEY BLANC INSTANT ROUGE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE



ASSEMBLAGE

Carignan
Grenache

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid sur Grenache et Carignan. Fermentation à température régulée avec remontages. Macération courte sur marc. Elevage 12 mois en cuve inox.

TERROIR

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

DEGUSTATION

Grenat aux reflets violine. Notes de fruits confits et d'épices. Tanins élégants, sur un bel équilibre de fruits rouges.

IDÉAL

Brochettes de viande blanche, côtelettes d'agneau, belle entrecôte.



15°C-18°C



75 cl