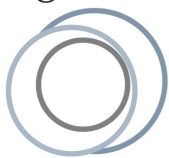


compagnons de
maguelone



la volta

Rouge 2018 IGP Pays d'Oc 14,5% Vol

Vin BIO et solidaire produit par l'ESAT* des Compagnons de Maguelone



Mode de culture
Biologique certifié



Cépages
Merlot 50%, Syrah 50%



Vinification et élevage
Vendanges mécaniques en majorité.
Macération courte et **élevage en barrique** pendant 6 mois.
Sulfites : Faibles quantités < Normes bio.

Production : 2 000 bouteilles **Rendement** : 50 Hl/ha



Notes de dégustation
Belle robe violine soutenue.
Au nez : arômes de sous-bois accompagnée d'une note mentholée.
En bouche : une attaque franche, notes de réglisse et de vanille. Un vin avec une bonne longueur et des tannins bien fondus.



L'accord met et vin des Compagnons
A déguster avec un poulet au curry, un risotto aux cèpes ou un carré d'agneau au romarin.

Conseil de service : Servir entre 18-20°C. Vin à carafer.

Garde : A boire dans les 3 à 5 ans.



Le nom de la cuvée : La Volta

En occitan, la volta signifie la voute, mais également le labour. Se trouvent ainsi rassemblés dans le même nom le patrimoine architectural et l'activité agricole de la presqu'île de Maguelone.