



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

RACINES SAUVAGES IGP MÉDITERRANÉE ROUGE 2023

En conversion BIO - Agriculture régénératrice



CÉPAGES

Grenache 69%

Syrah 31%

TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre, point culminant du Grand Luberon

SOL

Sol calcaire, forte charge caillouteuse

ÂGE DES VIGNES

7-50 ans

PRODUCTION ANNUELLE

10 000 bouteilles

RENDEMENT

75 hl/hectare

ALCOOL

Degré d'alcool : 12,5 %

VINIFICATION

Thermo régulation

Macération à froid de 5 à 7 jours entre 8 et 10°C

Température de fermentation de 28 à 30°C pendant 7 jours
+ 5 jours de macération post fermentaire

ÉLEVAGE

Cuve Inox

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre. Arôme de fruits frais avec une pointe de cerise. Tanins doux et ronds.

ACCORDS METS-VINS

Charcuterie, volaille, plateau de fromage

Compatible végétarien

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 à 18°C

CONSERVATION

3 ans