



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

INFUSION

VIN DE FRANCE ROUGE 2024

En conversion BIO - Agriculture régénératrice



CÉPAGES

Grenache 44%

Merlot 40%

Syrah 16%

TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre, point culminant du Grand Luberon

SOL

Sol calcaire, forte charge caillouteuse

ÂGE DES VIGNES

10-40 ans

PRODUCTION ANNUELLE

5 000 bouteilles

RENDEMENT

45 hl/hectare

ALCOOL

Degré d'alcool : 13 %

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

Extraction partielle de jus de Syrah

ÉLEVAGE

Cuve Inox

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe claire. Arôme de fruits rouges frais légèrement fumé très digeste. Une belle acidité en finale. A déguster rafraîchi.

ACCORDS METS-VINS

L'accompagnement idéal pour un moment entre amis avec des tapas.

Compatible végétarien

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 à 16°C

CONSERVATION

3 ans

INFUSION

VIN DE FRANCE RED 2024

In organic conversion - Regenerative agriculture



VARIETIES

Grenache 44%
Merlot 40%
Syrah 16%

TERROIR

Foothills of the Mourre Nègre, the highest point of the Luberon Mountain

SOIL

Gravelly limestone

AGE OF VINES

7-40 years old

ANNUAL PRODUCTION

5 000 bottles

YIELD

45 hl/ha

ALCOHOL

Alcohol degree : 13 %

VINIFICATION

Thermo regulation

Cold maceration 5-7 days between 8 and 10°C

Fermentation temperature between 28 and 30°C during 7 days

Partial extraction of Syrah juice AGEING On stainless steel tank

TASTING NOTES

Clear color. Aroma of fresh red fruits, slightly smoky, very digestible. A nice acidity in the finish. To be enjoyed chilled

FOOD PAIRINGS

To be enjoyed with friends and tapas style cuisine.
Vegan friendly.

TASTING TEMPERATURE

Between 12 and 16°C

AGEING POTENTIAL

3 years