

# Marie-Christine Rouge 2013

## Cru Classé - Côtes de Provence

---



*Vin de tradition*

### Cépages :

50% Syrah , 30% Grenache , 20% Carignan

### Vinification :

Récolte mécanique, la vendange est totalement éraflée avant d'être mise en cuve pour être vinifiée de façon traditionnelle entre 25 et 28 °C pendant 20 jours. Remontages quotidiens. Après la fermentation malolactique, les vins sont élevés 12 mois en cuve.

### Dégustation :

**ROBE:** Robe bordeaux aux reflets grenats.

**NEZ:** Un nez surprenant qui s'exprime sur des notes de fruits mûrs comme la fraise, la mûre et des fruits légèrement confits.

**BOUCHE:** Le vin possède un joli volume, et un équilibre plaisant entre matière et acidité. Après une attaque charnue, on remarque la présence de tannins veloutés qui traduisent une belle concentration.

**ACCORDS:** Ce vin typique de notre région est idéal pour la cuisine Provençale et Méditerranéenne, les plats de viandes et légumes, les fromages type Reblochon et les pâtisseries à base de chocolat.