



Villa J. Augusta

Méditerranée

Vue sur Mer

Au bord de la piscine ou sur la terrasse., elle exige le seau à glace transparent pour que l'on voit sa robe et qu'elle reste toujours fraîche.
Ne vous fiez pas à son teint pâle, elle est brillante, avec du pep's, une belle acidité, c'est son meilleur profil.
C'est une jolie cuvée, elle le sait et elle en abuse !



Sols variés, principalement argilo-calcaire et graveleux.



50% Grenache , 50% Syrah.

Age moyen : 20 ans

Rendement : 50 hl/ha.



Issu de pressurage direct pour les Syrah et de saignée pour les Grenache. Macération à froid en cuve inox puis fermentation alcoolique à 18° c maximum. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 6 mois.



Robe rosé très pâle et cristalline.

Nez fin et frais, sur des arômes d'acacia, de fleurs blanches, de grenadine, de litchi et de pamplemousse.

Subtile et délicate, la bouche offre des notes de rose et de pamplemousse. Persistance assez longue et minérale.



A consommer dès maintenant.

Température idéale : 12°c

Accords : En apéritif avec de la tapenade verte - Bouillabaisse - Pizza à la tomate.



Production : 50.000 bt

Bouteille : Bordelaise ELEGANCE 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt