

Initiale

ROUGE 2022

FRUITÉ & VOLUPTUEUX

La robe est claire, d'une teinte orientée framboise avec des reflets couleur rubis. Le nez est à dominante de fruits rouges, très typé cerise, souligné par de discrètes notes épicées. En bouche, c'est un vin équilibré et désaltérant d'abord sur le fruit puis avec beaucoup de gourmandise en finale.

The colour is clear with raspberry and ruby highlights. The fragrance is dominated by red fruits, and underlined by discreet spicy notes. It is a well-balanced and thirst-quenching wine.



Appellation	Côtes de Provence, AOP AOC Appellation d'Origine Contrôlée (voir page 24)
Cépage	40 % Cabernet, 40 % Grenache, 20 % Syrah
Bouchage	Bouchon Diam à base de liège de Provence (Var) (voir page 18)
Vinification	Macération pelliculaire à froid (voir page 22)
Alcool	13 % vol
Terroir	Sols bruns de schiste et de grès, de colluvions et alluvions.
Superficie	4 ha
Rendement	40 hectolitres par hectare
Quantité	16 000 bouteilles
Disponibilité	75 cl



Scannez-moi
Fiche produit

L'Initiale rouge est un vin du moment à déguster dès maintenant. Idéal sur des grillades aux herbes. À déguster entre 12° et 14°C.

The red Initiale is a wine of the moment to be tasted now. Ideal on grilled meats with herbs. To be enjoyed between 12° and 14°C.

