



LES VIGNERONS DE ROQUEMAURE
VDP DU GARD
LES P'TITS GALETS



Cépages :

- Marselan (35%),
- Syrah (25%),
- Grenache (25%),
- Alicante (15%).



Vinification :

Macération pendant 18 jours avec maîtrise des températures, remontage et délestage quotidien. Elevage en cuves durant quelques mois.



Terroir :

Parcelles sélectionnées dans l'aire anciennement « vin de pays »

aujourd'hui appelée I.G.P

Indication Géographique Protégée »



Dégustation :

Robe : rouge grenat, reflets violets.

Nez : fruits rouges frais, notes épicées.

Bouche : richesse, équilibre parfait, tanins soyeux, vin riche et gourmand. Notes de réglisse.



Accords mets /vin :

Charcuterie, entrecôte, repas simples et conviviaux.