



FICHE TECHNIQUE

PLUME Syrah-Grenache 9%

MILLÉSIME

2018

TYPE

Vin rouge

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CÉPAGES

Syrah 50%

Grenache 50%

ALCOOL

9% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge grenat. Arômes de fruits rouges bien mûrs. Bouche tendre, vive et épicée.



QUELQUES CONSEILS

Servir un peu frais.
Accompagnement : Grillade, charcuterie, viande blanche et même certains poissons !

- Mûris sous le soleil du sud de la France, les raisins sont vendangés dans la douceur nocturne. Riche d'arômes et de sucres, les vins obtenus sont allégés en alcool afin de révéler leur âme, exalter le nez, libérer la fraîcheur.
- Très qualitatif et peu alcoolisé comme les vins d'antan, ce nouveau style de vin se marie très bien avec le mode de vie contemporain. Idéal en apéritif avec quelques tapas, il accompagnera merveilleusement vos repas en toute légèreté. Laissez-vous tenter et redécouvrez le bonheur d'un repas « sans eau » pour un vrai plaisir hédoniste et rabelaisien !