

## Murmure 75cl



-  **Typologie :** Vin rouge tranquille
-  **Degré alcoolique :** 13.5% contient des sulfites
-  **Cépage(s) :** Mourvèdre
- Mode de sélection :** Parcelaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.
-  **Vinification et Elevage :** Macération carbonique. Elevage 1 an cuve inox sous azote.
-  **Température de service :** 15 à 16°.
-  **Garde :** Jusqu'à 6 ans.
-  **Mets d'accompagnement :** Ce vin peut être servi en apéritif avec des tapas, des salades, des pizzas, des grillades et des farandoles de fromages...
-  **Commentaires de dégustation :** Le mourvèdre, variété typique du Sud est habituellement utilisé en assemblage mais plus rarement en mono-cépage. Cette cuvée originale au goût fruité, épicé et intense vous montrera parfaitement tout le côté solaire de notre belle région. Un vin gourmand à la bouche très enrobée, parfaitement équilibré, présentant beaucoup de finesse avec des notes de cassis et de cacao.
-  **Typology :** Still red wine
-  **Alcohol content:** 13.5% contains sulphites
-  **Grape variety(s) :** Mourvèdre
- Selection method :** Plot, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.
-  **Vinification / Aging :** Carbonic maceration, 1 year in stainless steel tank under nitrogen.
-  **Temperature :** 15 to 16°.
-  **Keeping :** Up to 6 years.
-  **Accompanying dishes :** This wine can be served as an aperitif with tapas, salads, pizzas, grilled meats and cheese farandoles...
-  **Tasting comments :** Mourvèdre, a typical variety from the South, is usually used in blends but more rarely as a single grape variety. This original vintage with a fruity, spicy and intense taste will perfectly show you the sunny side of our beautiful region. A gourmet wine with a very coated mouthfeel, perfectly balanced, presenting a lot of finesse with notes of blackcurrant and cocoa.



**Appellation :** Vin de France



**Cueillette :** Manuelle



**Appellation :** Vin de France



**Picking :** Hand picking