



Le Petit Derna 2016

IGP Pays de Cucugnan

Dégustation / Pour se faire plaisir

Vin à boire dans de grands verres pour ouvrir les chaînes aromatiques.

Température idéale : 14 - 16°C pour respecter l'équilibre du vin.

Au nez : Fruits rouges à noyau. Petite note de griottes. Epices douces.

En bouche : Tendre et fruité, souple avec un joli grain. En début de bouche coulis de fruits rouges frais. Milieu de bouche petite griotte charnue et croquante. Fin de bouche tanins soyeux et poivre blanc.

Plats cuisinés : Viandes blanches, lapin, thon ou saumon grillés. Grillades. Tajine avec fruits.

Coquilles st Jacques ou gambas poêlées.

Vins sur la fraîcheur très déglaçant.

Encépagement

15% de Syrah

85% de Grenache

Terroirs

Schistes magnésien

Schistes ferrugineux

Argilo-ferrugineux

Argilo-calcaire

Rendement

18hl/ha

Elevage

En cuve 18 mois

Conditionnement

Bouteille de 0.75 cl