



## **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