



VIN DE FRANCE
ROUGE
« Les Acanthes »

Présentation :
Bag in Box de 10 L et de 5 L

Zone de production : Communes de Pujaut et de Rochefort du Gard

Superficie du Vignoble : 15 hectares

Rendement maximum : 70 hl/ha

Age du vignoble: 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et alluvionnaires

Cépage : 50% Grenache – 30% Syrah – 20% Carignan

Vinification : Encuvage. Macération et fermentation à 24° pendant 15 jours. Décuvage et Pressurage.

Conseil de Dégustation : Température idéale de service : 16°-18°C.