



AOP TERRASSES DU LARZAC

DOMAINE NOVA SOLIS Rouge « Crépuscule »



Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Sol : Argilo calcaire cailloutis en surface.

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage, fermentation à froid en cuve inox thermo-régulée, macération pendant 3 semaines. Remontage et délestage.

Dégustation : Robe grenat, nez tout en douceur sur les fruits rouges, joli grain de tanins, bien fondus, finale fraîche et élégante.

Accord mets/vin : Servir entre 16 et 18°C. Garde de 5 ans et plus.