

Simbiosi Rouge 2024

AOP Patrimonio

Fruits rouges parfumés, colonne minérale, finale saline qui appelle le verre suivant.

APPELLATION	AOP Patrimonio
CÉPAGES	Niellucciu 90 %, Grenache 10 %
SOLS	Schiste et argile
ALCOOL	12,6 % vol.
SULFITES	26 mg/l, sans sulfite ajouté
BOUTEILLES PRODUITES	2 233
SERVICE	16-18 °C
ACCORDS	Gibier, agneau grillé, viandes rouges

VINIFICATION

Égrappé, foulé doucement, 3 semaines de macération en inox.

ÉLEVAGE

Un tiers 11 mois en vieux fûts, le reste en inox, puis assemblé.

LE MOT DU VIGNERON

« Notre lecture la plus élégante du Niellucciu. »

