

## LA RE-NOMMÉE



IGP Vin de Pays de la Drôme

90% Syrah, 10% Viognier

Vignes de 20 à 40 ans et jeunes vignes de Brézème

Vendanges manuelles

Terroir : semi-coteaux de galets roulés en bordure de Brézème

Fermentation par levures indigènes

10 à 15% de grappes entières

Vinification et élevage en cuve béton pendant 12 mois.

Production 13,000 bouteilles/an

---

Vin gourmand et friand par excellence.

Ce subtil assemblage est un fantastique compromis entre densité et sapidité.

Le nez est délicat sur des notes de petits fruits rouges.

Une belle fraîcheur en bouche grâce aux grappes entières. Le viognier lui confère une présence tannique délicate sur des notes acidulées de fraise, groseille, framboise.

La finale légèrement saline et épicée appelle à le re-déguster encore et encore.

A déguster sur des charcuteries, des tapas ou encore du poisson.