

**ABBAYE DE VALMAGNE.
IGP ROUGE : VITRAIL BIO**

Cépages : 30 % syrah, 30 % grenache, 25 % carignan, 15 % morrastel.

Dégustation : Robe brillante, limpide, brillante. Nez de poivre et de fruits noirs (cerise, mûre) et d'orange confite. Bouche gourmande aux arômes de fruits noirs, tout en rondeur et souplesse, un bon équilibre et des tanins fins. Belle fraîcheur aromatique.

Accompagnement : Viandes rouges et repas légers.

