



## Eritage Rouge

**Zone de production :** Rive Ardéchoise du Rhône, haut de coteaux , avec ses terrasses plein sud.

**Cépage** Syrah, Merlot, Gamay

**Vinification** la vendange totalement éraflée et foulée, Fermentation alcoolique thermo régulée durée de macération 6 à 8 jours, vinification cépages séparés

**% Alcool :** 13° environ.

**Caractère :** belle robe rouge cerise bigarreau , notes fruitées de framboises et fruits rouges frais , structure tannique discrète avec un grain assez fin et une finale chaleureuse

**Mets :** Parfait pour accompagner tout votre repas, pizza (cuisine Italienne...), Paella, grillades cochon...

**Température de service :** 16/17

