

DOMAINE

montCABREL

Cuvée Perline 2024

AOC ST CHINIAN



Syrah 60 % - Grenache 25 % - Cinsault 15 %

Cette cuvée est issue de parcelles argilo-calcaire, (Grenache & Cinsault vieille vigne et jeunes Syrah)

La récolte est effectuée à la fraîche, éraflée puis foulée. La vinification est traditionnelle, (pressurage direct puis fermentation à basse température).

Belle robe lumineuse. Le nez est ouvert sur des arômes délicats de fraises et de fleurs blanches.

Bon équilibre. À la fois tendre et gourmand à l'attaque, le palais demeure rond et gras.

Perline accompagnera parfaitement l'apéritif (tapas, toasts variés, salades et grillades)

12 %vol LOW °C

Production Annuelle : bouteille 0.75L

Conditionnement 900



EARL DOMAINE MONTCABREL
34460 CAZEDARNES – Tél 06.85.60.85.48
montcabrel@orange.fr

