

IGP Du Gard



- **Le vigneron** : Jean Paul Cabanis
- **Production annuelle moyenne** : 7 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.2 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, BIB 3L, BIB 5L

- **Cépage(s)** : Syrah (60%) Carignan (40%)
- **Type de Sol**: Argilo-siliceux
- **Rendement**: 64 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de la vallée du Rhone

Vinification:

- Vendanges égrappée.
- Fermentation traditionnelle 10 à 12 jours à 23- 26 °

Elevage:

Cuves beton et acier.



«*Robe* : Rouge cerise
Nez : un bouquet riche de petits fruits rouges et de violette.
Bouche : Croquante et juteuse, marquée par la fraîcheur..»

Tenue et conservation

3 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18 à 20.° C

Accompagne : Cuisine vietnamienne, steak tartare, Travers de porc a l'aigre doux, Daube

Récompenses :



.....



Le MOT DU VIGNERON :

« *Un vin simple d'accès pour un plaisir immédiat* »

IGP Du Gard



- **The winegrower :** Jean Paul Cabanis
- **Annual production :** 7000 btles
- **% Alc. :** 13.2%/vol
- **Available in :** 75cl, BIB 3L, BIB 5L

- **Grape Variety(ies) :** Syrah (60%) Carignan (40%)
- **Type of soil :** Silty clay
- **Yield:** 64 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** Manual

Grand Vin de la vallée du Rhone

Vinification:

- Harvest stalked.
- Traditional fermentation 10-12 days at 23-26 °

Maturing:

Concrete and steel tanks.



"Colour: Cherry

Nose: a rich bouquet of red berries and violets.

Taste: Crisp and juicy, marked by freshness .. "

Aging potential :

3 years



Culinary agreements :

To be served at : 18-20.° C

Good Match with : Vietnamese cuisine, steak tartare, pork ribs with sweet and sour, Daube



AWARDS :

• .



Winemaker comments ::

« A wine easily accessible for immediate pleasure »