



DOMAINE LES TEYSSONNIÈRES

Vin de Pays de Vaucluse



Zone de production :

Ce vin est cultivé sur un hectare environ.

Géologie :

Sol constitué d'alluvions anciennes à cailloux éclatés.

Cépages :

Ce vin est composé par l'équilibre entre les deux principaux cépages de la vallée du Rhône, Grenache, Syrah.

Vinification :

Vendanges éraflées.

Dominantes organoleptiques :

Sa robe est rouge grenat léger, son nez est discret puis s'ouvre à l'aération sur des fruits rouges mûrs et quelques notes épicées et de réglisse.

Sa bouche a une belle attaque souple et fruitée, un bon équilibre entre matière et acidité. Final agréable avec des tanins fondus et une bonne fraîcheur.

Ce vin peut être conservé 1 à 2 ans.

Service :

Servi à 17°. C'est un vin de plaisir à boire sur des grillades, de la charcuterie. Ses épices et sa fraîcheur se marieront agréablement à la cuisine asiatique.