

Les Caves Vivaraises

SAINT ETIENNE DE FONTBELLON

I.G.P. COTEAUX ARDECHE *Cépage MARSELAN*



Vinification et Elevage : Cuvaision plus longue (7 à 8 jours)
Température maîtrisée à 30°, vinification traditionnelle.

Service : Ce vin accompagne : gibier, produits de la chasse, sanglier, chevreuil, lapin à la moutarde, bécasse, fromage de caractère.

Dégustation :

Robe : Rouge violet soutenu.

Nez : très aromatique, fin, petits fruits mûrs (cassis, mûres), petite touche mentholée.

Bouche : vin fruité, sec, ample et corsé. On finit sur une impression délicieusement épicée.

Garde : A déguster dans les 3 ans.