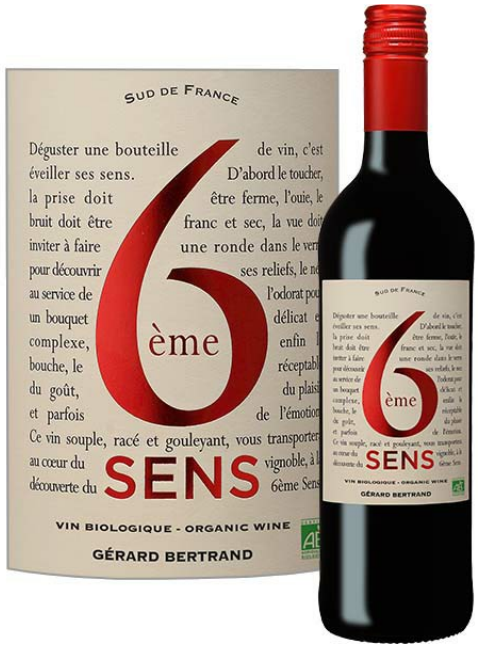
Le 6ème Sens Rouge, Bio, IGP Pays d'Oc



Zoals wordt beweerd; het 6e zintuig is de ideale consensus van zicht, het gevoel, gehoor, de reuk en de smaak die je zal leiden naar de ontdekking van jouw zesde zintuig. In de neus domineren aroma's van vers rood fruit.

Oorsprong: Op dit land van contrasten produceert Languedoc-Roussillon fruitige wijnen die representatief zijn voor een uitzonderlijk gevarieerd terroir. De uitlopers van de Corbières en Minervois, waar de garrigue het mediterrane blauw omarmt, zijn de ideale bakermat voor wijnbouw, met optimale zonneschijn.

Vinificatie: Een deel van de Syrah ondergaat macération carbonique om de integriteit van de aroma's te bewaren, terwijl de rest van de Syrah, Merlot en Grenache een traditionele macération ondergaat.

Degustatie: De wijn is zijdeacht met fijne tannines en smaken van zwarte bessen, verse rode bessen en vanille. Gegrild vlees, gebraden gevogelte of kaas.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij vegetarische pizza, chili sin carne of courgettegratin met Parmezaan.