

LA CERISE SUR LE GATEAU Grenache Syrah Cinsault Rouge 2021 FR BIO 01

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

Avec sa passion pour la pâtisserie, Alice a élaboré ce vin comme un gâteau, choisissant soigneusement chaque ingrédient et technique.



PRÉSENTATION

Ces nouvelles cuvées, Millemandises, sont conçues pour plaire aux jeunes consommateurs. Il offre des saveurs fruitées, une faible teneur en alcool, une agriculture et une vinification biologiques, un impact environnemental minimal et peu de sulfites. Alice voit le monde comme un livre de recettes et ne travaille qu'avec les meilleurs ingrédients !

LE MILLÉSIME

Un très beau millésime dans le sud, très frais presque tardif. Les équilibres sont superbes

VINIFICATION

Des vinifications simples en levures indigènes, pas de SO2 à l'encuvage.

ÉLEVAGE

Elevage en fûts bourguignons aux passés glorieux

CÉPAGES

Grenache noir 40%, Syrah 35%, Cinsault 25%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16°

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Ce vin est fidèle au terroir du sud de la France, avec une bonne expression du fruit, un palais texturé et une belle longueur en bouche, cet assemblage de Grenache, Syrah et Cinsault, cultivé sur des sols essentiellement sablonneux, présente des arômes charmants et complexes entre la cerise et la framboise et d'épices fraîchement écrasées souligné par des notes d'agrumes. Ce vin est révélateur des traits de caractère des cépages méridionaux. Les tanins sont souples, ce qui donne une bouche riche et vibrante et une finale délicate tout en gardant de la puissance.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2 étoiles
vin remarquable
"EDITION 2025

Un grand bol fruits frais (framboise Cassis Cerise) pimenté de girofle et de cacao, de la matière, de la texture douce, des tanins finement extraits, une fraîcheur impeccable, de l'allonge: un Languedoc qui ne manque de rien"

[Le Guide Hachette des Vins](#)

1/1



FR-BIO-01
Agriculture France

