

Le loup blanc



LES TROIS P'TITS C - IGP AUDE Val de Cesse 2013

Cépage: Carignan 30% - Grenache 30%  
Tempranillo 30% - Alicante Bouchet 10%

Terroir: Argilo-calcaire

Rendement: 25 Hl/ha

Age des vignes: 40 à 80 ans

Elevage: 12 mois en cuve tronconique bois puis 6 mois  
en cuve béton.

Cuvée à la composition surprenante de 4 cépages hispaniques, elle est dominée par des arômes de petits fruits rouges et noirs (myrtilles, mûres).

Une attaque souple annonce une bouche ample, au grain de tannins très soyeux. A la rondeur et au volume s'ajoute une finale puissante aux nuances mentholées et équilibrées.

Très bon mariage avec une épaule d'agneau confite en cocotte, ail en chemise et coco de Paimpol.

Le loup blanc  
Les Trois p'tits C

VAL DE CESSE

ROCHARD & GAIGNON

VIGNERONS