

<http://www.domaine-florence-mejan.com/vins/tavel/>



## CANTO PERDRIX

### PERSONNALITÉ

Vin à la robe groseille aux reflets carmin. Ce tavel se montre élégamment fruité avec un bouquet de fruits rouges et de délicates notes d'anis. La bouche est ronde, très agréable, sur des parfums de fraises et de mûres sous couvert d'une belle longueur et d'un joli volume.

Son excellente fraîcheur le rend très séduisant.

C'est un vin rond, souple et généreux. Il saura ravir vos papilles toute l'année : c'est un vin de garde.

Vin de couleur rubis, le nez est intense, gras, épicé et frais (arômes de fraise et de pêche).

### SOLS & CÉPAGES

Les vignes s'étendent sur les trois terroirs de Tavel : Galets roulets ; lauzes et sables.

- 60% Grenache
- 30% Cinsault
- 5% Mourvèdre
- 3% Syrah
- 2% clairette
- 

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, issues d'un vignoble en agriculture biologique, certifié par le label ecocert.

Une fois le raisin récolté, celui-ci est entièrement égrappé, puis, il passe par une phase de macération pelliculaire à froid.

La Vinification s'effectue sur 21 jours dans une attention toute particulière. En effet, pendant cette période, la cuve est élevée par les douces notes d'une musique qui confère au vin ses accords subtils et raffinés.

### ACCORDS METS ET VIN

Il s'accorde avec tous les mets de l'entrée au dessert (plats méridionaux, charcuterie, poulet grillé, cuisine épicé).

Température de service entre 10 et 12 degrés.

*Safrà 2016. Jantar em 13/07/2021. Pantucci Trattoria.*