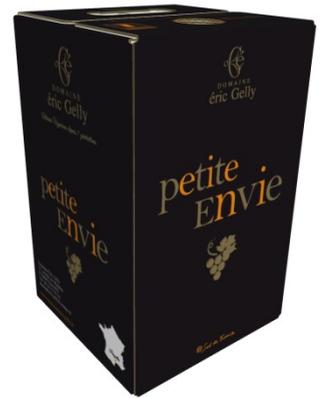


# petite Envie

- Couleur : Rouge.
- Cépage(s) : 20% Pinot Noir ; 20% Carignan ; 20% Marselan ; 20% Syrah ; 20% Cabernet-Sauvignon.
- Région : France / Languedoc-Roussillon.
- Appellation : Terres du Midi (Indication Géographique Protégée).
- Sol : Argilo-Calcaire.
- Age des vignes : 25 ans.
- Taille pratiquée : Taille en Guyot.
- Mode de récolte : Tri de la vendange.
- Rendement : 80 Hl/ Ha.
- Vinification : Vinification traditionnelle avec remontages et délestages. Elevage en cuve pendant 4 mois.
- Temps de garde : 5 ans.
- Conditionnement : Bouteille bordelaise – 75 cl.  
Bouteille bordelaise – 150 cl.  
Bag In Box de 5 litres.
- Bouchonnage : bouchon liège.



## Dégustation :



Une robe grenat profond, aux reflets violines.



Au nez, les épices et des notes de poivre.

En bouche, avec une attaque souple. Les notes épicées signent leur empreinte.



Accords mets et vin : Bœuf Bourguignon ; Grillades ; Raclette.



Température de service : 18°C.

# petite Envie

Couleur : Blanc.

Cépage(s) : 15% Viognier ; 15% Chardonnay ; 15% Sauvignon ;  
15% Muscat ; 15% Gewurztraminer ; 25% Vermentino.

Région : France / Languedoc-Roussillon.

Appellation : Terres du Midi (Indication Géographique Protégée).

Sol : Argilo-Calcaire.

Age des vignes : 15 à 30 ans.

Taille pratiquée : Taille en Guyot.

Mode de récolte : Tri de la vendange.

Rendement : 85 Hl/ Ha.

Vinification : Après le pressurage direct, le débourageage est  
effectué à 7°, pendant 48h. Vinification à 18°. Elevage en cuve  
pendant 4 mois.

Temps de garde : 5 ans.

Conditionnement : Bouteille bordelaise – 75 cl.  
Bag In Box de 5 litres.

Bouchonnage : bouchon liège.



## Dégustation :



La robe est pâle aux reflets nacrés.

Le nez est gourmand, frais, aux notes d'agrumes.



La bouche est ronde, fraîche, avec une dominante de mandarine. Finale acidulée de bonbon anglais.



Accords mets et vin : Apéritif ; Poissons blanc ; Tarte aux citrons ; cake.

Température de service : 10°C.



 Sud de France



  
TERRES DU MIDI  
Indication Géographique Protégée

# petite Envie

Couleur : Rosé.

Cépage(s) : 30% Carignan ; 30% Syrah ; 40% Grenache Noir.

Région : France / Languedoc-Roussillon.

Appellation : Terres du Midi (Indication Géographique Protégée).

Sol : Argilo-Calcaire.

Age des vignes : 10 ans.

Taille pratiquée : Palissage sur fil, taille Guyot et cordon de Royat.

Mode de récolte : Tri de la vendange.

Rendement : 85 Hl/ Ha.

Vinification : Après le pressurage direct, un débourbage est effectué pendant 48 heures. Vinification à 18°C. Elevage en cuve pendant 4 mois.

Temps de garde : 2 ans.

Conditionnement : Bouteille bordelaise – 75 cl.  
**Bouteille bordelaise – 150 cl.**  
Bag In Box de 5 litres.

Bouchonnage : bouchon liège.



## Dégustation :

-  La robe est rose tendre, aux reflets couleur chair.  
Le nez est dominé par des notes de fruits rouges.
-  En bouche, le fruit rouge se retrouve, mêlé à des notes de fraise.
-  Accords mets et vin : Apéritif, Pizza, Cuisine Italienne.
-  Température de service : 10°C.

 Sud de France



  
TERRES DU MIDI  
Indication Géographique Protégée