



Sôcisse Rouge

Terroir : sols argilo-calcaires et sableux sur grès

Cépage : 45% Syrah, 40 % Grenache Noir, 10% Carignan, 5% Mourvèdre


Vendange : Vendange manuelle


Vinification : Égrappage en totalité et encuvée par gravité. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision d'une dizaine de jours avec fermentation spontanée. Remontages quotidiens permettant une extraction douce des arômes et des tanins. Jus de goutte séparés des jus de presse.

Élevage : Cuve inox 9 mois avec soutirages réguliers

Dégustation :

 **Œil** : rouge grenat et reflets violets

 **Nez** : arômes de cassis et de garrigue

 **Bouche** : vin rouge gouleyant à la structure souple



Accord :

La Sôcisse Italienne du Panier
La Sôcissette Italienne Tradition
La Sôcisse Sèche Pimentée de Marseille
La Chipôgatelli
La Guèz
Le Jambôn cuit de Marseille
Le Pâté de Marseille



Température de service : 14-16 °C



Garde : 5 à 8 ans