
Appellation: A.O.C Coteaux du Languedoc



Cuvée Mosaïque Rouge

Cépage	Grenache Noir-Cinsault (60%) Syrah (40%)
Récolte	La vendange est manuelle.
Rendement	45 à 50 Hl / Ha
Vinification	Traditionnelle, égrappage de la récolte ; cuvaïson de 15 à 20 jours selon les cépages.
Elevage	De 9 à 12 mois, en cuve.
Analyse	Degré moyen : 13% vol
Dégustation	Belle robe, brillant, nez intense avec des notes de fruits rouges, cassis, évoluant sur les épices et la garrigue. Bel équilibre et bonne structure en bouche.
Conditionnement	En carton de 6 couchées, de type bordelaise standard 75 cl.
Production	15000 Cols