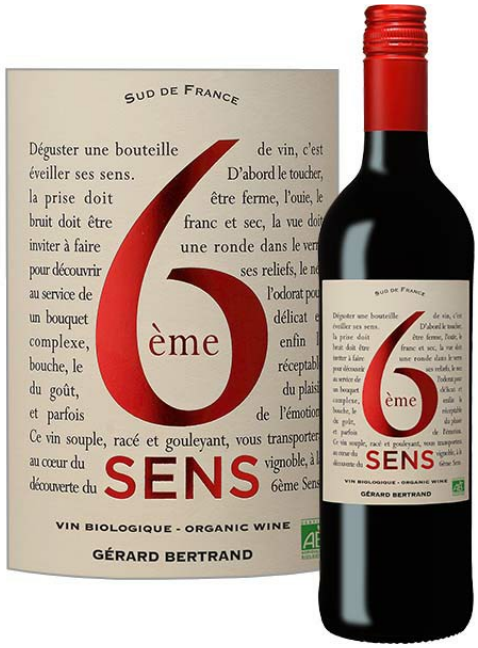
Le 6ème Sens Rouge, Bio, IGP Pays d'Oc



Comme on se le dit: le 6ème Sens est le consensus idéal de la vue, du toucher, de l'ouïe, de l'odorat et du goût et tout ça vous mènera à la découverte de votre sixième sens.

Origine: Sur ces terres de contrastes, le Languedoc-Roussillon donne naissance à des vins fruités, représentatifs d'un terroir exceptionnellement diversifié. Les contreforts des Corbières, du Minervois, où la garrigue enlace le grand bleu méditerranéen constituent, avec un ensoleillement optimal, le berceau idéal pour la culture de la vigne.

Vinification: Une partie de la syrah passe en macération carbonique afin de préserver l'intégrité des arômes tandis que le reste de la syrah, le merlot et le grenache sont en macération traditionnelle.

Dégustation: Au nez, les parfums de fruits rouges frais dominent. Bouche soyeuse aux tanins fins muni de parfums de cassis, de petits fruits rouges frais et de vanille. Grillades, volailles rôties ou fromage.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal avec une pizza végétarienne, un chili sin carne ou un gratin de courgettes au parmesan.