PRINCE DE L'ISLE

Rouge

ALIGNAN DU VENT - NEFFIES

- **Certification :** HVE 3
- **Terroir :** Argilo calcaire.
- **Appellation :** AOP - Coteaux du Languedoc
- **Cépage :** Syrah - Grenache - Carignan





Vinification : Les cépages sont vendangés séparément et vinifiés séparément. Le carignan et une partie de la syrah sont élaborés par macération carbonique ; une autre partie de la syrah et le grenache sont travaillés en vinification traditionnelle avec une macération de 7 à 10 jours.

Notes de Dégustation : Belle robe brillante et profonde. Nez de fruits rouges confiturés, cerise, mûre et d'épices douces de réglisses. Les arômes gourmands sont soutenus par des tanins soyeux.

Accords Mets & Vins : Viandes, agneau, Canard, charcuteries et fromages. Servir autour de 18°C.

PRINCE DE L'ISLE

Red

ALIGNAN DU VENT - NEFFIES

- **Certification :** HVE 3
- **Terroir :** Clay and limestone.
- **Appellation :** AOP - Coteaux du Languedoc
- **Varietal :** Syrah - Grenache - Carignan





Vinification : Grapes are harvested and vinified separately. Carbonic maceration for the carignan and part of the Syrah, traditionnal vinification for the rest of the Syrah and the Grenache with a maceration lasting from 7 to 10 days.

Tasting Notes : Bright, deep colour. Nose of jammy red fruit, cherry, blackberry and sweet liquorice spices. The mouth-watering aromas are supported by silky tannins.

Food & Wine Pairing : Meat, lamb, duck and cheese. Serve at around 18°C.