

TÊTE DE CUVÉE



Couleur : rouge

Millésime : 2016

Appellation : Vin de pays d'Oc.

Cépage : 100 % Syrah.

Terroir : Galets.

Vinification : Egrappage total, élevage en cuve béton thermorégulée. Macération préfermentaire à froid sous protection de neige carbonique et longue cuvaison.

Note de dégustation : Issu d'une sélection de nos meilleures Syrah, ce vin d'un rouge profond aux arômes de violette et aux notes empireumatiques accompagnera vos viandes grillées ou rôties.

Service : 17 à 18°C.

Garde : 5 ans.

Production annuelle : 8000 cols.

Mode de bouchage : bouchon liège naturel 1+1.

Disponibilité : 75 cl.

Quantité disponible : 1500 cols en 75 cl.

Type de bouteille : bourgogne ancienne antique.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles couchées + alvéoles et palette Europe de 360 bouteilles.

DOMAINE CHARLES GUITARD

1480 RD 363 – 30670 AIGUES-VIVES – France

Tél : +33 466 35 18 10 - Fax : +33 466 71 52 18 - E-mail : contact@vignoble-charlesguitard.fr

www.vignoble-charlesguitard.fr