




Chemin des Lions
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

-  **CÉPAGES :**
88% Pinot Noir boisé et 12% Merlot boisé.
-  **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**
*Les raisins sont fermentés et vieillis séparément.
Afin d'obtenir ce style extraordinaire, notre vigneron a réalisé cet assemblage très précis.*
-  **DÉGUSTATION :**
La robe est d'un beau rouge rubis. Le nez exprime des notes de petites baies rouges. La bouche est ample et veloutée. Les tanins sont présents et équilibrés, ce qui confère au vin une agréable onctuosité.
-  **CÔTÉ CUISINE**
*Parfait avec la volaille farcie aux champignons ou le carpaccio de thon rouge.
Température de dégustation 10 - 12°C*

