

MOULIN-À-VENT

Rochegrès

Patrick Tranchand

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Puissant structuré

Les vignes plantées en côteaux sont à 300m d'altitude exposées sud-est. J'apporte à cette parcelle un soin particulier car les vignes ont en moyenne 80 ans. Un rendement faible et un travail minutieux pour cette cuvée car je souhaite sublimer cet héritage et retranscrire le plus possible le terroir. Avec seulement 1 hectare, je mets en avant la tradition dans le respect de l'environnement.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges en sauce, gibiers, plats de terroir, plats épicés, fromage de chèvre, desserts chocolat noir ou café.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 5 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Domaine du Haut Poncié

