DOMAINE
DE L'ACCENT

Petit Accent 2022

IGP Mont Baudile

CEPAGES Cinsault (40%), Grenache noir (40%), Carignan noir (15%), Syrah (5%).

VIGNOBLE Petites parcelles en terrasses sur argilo-calcaire

VENDANGES Fin Aout – Mid septembre
Vendanges manuelles, 25 - 30 hl/ha

VINIFICATION
Fermentation spontanée, élevage pendent 12 mois en cuve.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur	rouge brillant
Aromes	fruits rouges, fait penser à des herbes aromatiques de la garrigue.
Gout	croquant et somptueux. Vin très élégant et équilibré.

ANALYTICAL DATA

Alcool	13 % vol
Acidité	3,1 g/l
Sucres résiduels	0,2 g/l
T° dégustation	15 °C
Vieillissement	3 - 5 années

PÍXNER Konrad - Vigneron
34150 Arboras - France
info@domainedelaccent.fr