



Le Pin de Parazols

— France — Languedoc-Roussillon

Nous aimons cette petite pépite venue tout droit du Languedoc. La robe, couleur cerise, présente une belle intensité. Les arômes de fruits rouges mûrs (myrtille, cerise) dominent un nez où pointent des notes de pain grillé et d'épices. La bouche est harmonieuse, parfaitement équilibrée entre rondeur et structure. Un Minervois sur le fruit et parfaitement équilibré !

Note de dégustation

Ce vin se marie bien avec des plats copieux tels que les viandes grillées, les ragoûts ou les fromages affinés. Il est également un bon choix pour une cuisine méditerranéenne, comme les légumes rôtis ou les plats avec des olives et des herbes.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Cinsault, Grenache, Syrah	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Millésime	2020
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Label	HVE	Région	Languedoc-Roussillon