



## L'instant K Rouge 2020

Vin biologique Ecocert



<b>Producteur</b>	<b>VIGNOBLE KENNEL</b>
<b>Appellation</b>	AOP CÔTES-DE -PROVENCE
<b>Cépages</b>	Syrah 85 %, Mourvèdre 15 %
<b>Terroir</b>	Terres argilo-calcaire, Pierres de gavroches
<b>Vinification</b>	Macération Longue. Remontage durant 2 semaines. Fermentation thermo-réglée  Macération longue. Remontage durant 3 semaines. Délestages dans la phase fermentaire <b>NON BOISÉ</b>
<b>Dégustation</b>	Nez avec des notes de fruits rouges (framboise sauvage) et des épices (poivron rouge) Une dégustation ronde et très soyeuse, de la matière.  <b>Ce vin est emblématique de notre terroir Porvence</b>
<b>Accompagnement</b>	Epaule d'agneau au four, poulet rôti à l'estragon, poke bowl de poulet, magret de canard et sa sauce crémeuse, rôti de porc mariné
<b>Conservation</b>	A boire dans les 5 ans
<b>T° de dégustation</b>	Chambré ( 15-22 ° )



### VIGNOBLE KENNEL

116 Ch des Moulières 83390 PIERREFEU du VAR France  
Tel : +33 494 28 20 39 - email : vignoble.kennel@wanadoo.fr - www.vignoble-kennel.com/