



DOMAINE DALADIER

PERLE D'ÉLÉGANCE

IGP Méditerranée 2023



CÉPAGES

50% Grenache, 50% Syrah

TERROIR

galets roulés avec sous-sol argilo-calcaire

ÉLABORATION

Cette cuvée est élaborée à partir de nos plus vieilles vignes. Les raisins sont vendangés très tôt le matin afin de préserver la fraîcheur. Les grappes sont éraflées et la vendange est pressée délicatement. La fermentation s'effectue dans les cuves inox thermorégulées avec les levures indigènes. Le vin est laissé au repos en hiver et mis en bouteille au printemps.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est délicate d'un rose pâle, avec des notes saumonées. Le nez est élégant avec des notes florales et fruitées. La bouche est gourmande avec une belle tension et des saveurs d'agrumes et de petits fruits rouges.

ALCOOL

12,5%

FORMATS DISPONIBLES

75cl, 150 cl