

## BALTHAZAR DE PEPIEUX - AOP MINERVOIS

Cette cuvée est le fruit d'une agriculture biologique, le témoin de notre engagement environnemental. Par sa robe rouge grenat, ce vin nous laisse découvrir des senteurs de garrigue souligné par des arômes de fruits mûrs. Belle finale ronde et fruitée.



### CÉPAGE :

Syrah, Grenache.



### VINIFICATION/ÉLEVAGE :

Vinification sans sulfites.  
15 jours de macérations traditionnelles avec contrôle des températures.



### METS & VINS :

Apéritif, charcuterie, grillade, viande rouge, fromage.



### DEGUSTATION :

Ce vin rouge allie des senteurs de garrigue (thym, romarin...), des arômes de fruits mûrs et de fruits rouge (mûres). Belle finale ronde et fruitée.



CONSOMMATION/CONSERVATION : A consommer dans les 3 ans.  
Servir à une température de 15 à 17°C.



CONTENANCE : 75 cl

*Fruité*

*boisé*



Carafer un vin, c'est toujours un plus pour exprimer sa complexité.

[www.lescoteauxduminervois.com](http://www.lescoteauxduminervois.com)