

# LA CIGALE

## VIN DE PAYS DU VAR

### Rosé



#### CÉPAGES

Cinsault – Grenache – Cabernet Sauvignon

#### VINIFICATION

Vin issu de macération, fermentation de 12 jours environ à 17 degrés. Mis en bouteille en mars 2019.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Du fruit des épices et de la fraîcheur. Pour une cuisine simple.

Degrés : 13 % vol.

Production: 25 000 bouteilles

### Blanc



#### CÉPAGES

100 % Rolle

#### VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation à 16 degrés pendant 2 semaines environ. Mis en bouteille en mars 2019.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin blanc frais et sec d'une belle vivacité équilibré en bouche

Degrés : 13 % vol.

Production: 9 000 bouteilles

### Rouge



#### CÉPAGES

100% Merlot

#### VINIFICATION

Traditionnelle. Macération de 6 jours environ à 27 degrés. Élevage en cuve inox de 4 à 6 mois avant la mise en bouteille.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Nez de fruit rouge, une souplesse en bouche qui reste fidèle au nez. Vin à boire jeune.

Degrés : 12.5 % vol.

Production: 3000 bouteilles

