



# Les Restanques Vertes

Rouge 2018  
Syrah-Grenache



Rouge soutenu, robe rubis aux reflets violacés. Nez fait de fruits noirs, mûre avec des notes de lierre sec. La bouche est charnue et souple avec des tanins soyeux. Belle finale sur des notes de cassis, mûre, fruits des bois.



A déguster sur une grillade, des côteletes d'agneau ou un fromage frais.

## Vin Médaillé



Médaille d'Argent **Concours des Vins - Avignon BIO**



## Terroir

Sainte Baume, argilo calcaires caillouteux.



## Vinification

Cuve béton et inox

Garde 2 ans - Servir entre 8° et 12°