



Fiche technique

■ La Pointue 2012 ■

▶ Caractéristiques techniques

Cépages : Grenache Noir 80% - Cinsault, Carignan, clairette et divers 20%

Age des vignes : + de 80 ans

Vinification : macération en vendange éraflée non foulé pendant 30 jours

type de sol : remaniement de sable sur argile blanche et grés

Exposition : sud est

Lieu-dit : Le sablas - le monteil

Degré : 14,90 %

▶ Notes de dégustations

Robe : rouge avec des reflets rubis

Nez : Anis, réglisse, amande amère, écorces d'oranges

Bouche : Vive et ronde à la fois, puissante et chaude, tension finale sur le zan.