



DOMAINE DE
L'ARBUSSELE

ENVOL ROUGE

AOP FAUGERES

Millésime : 2014

Cépages : 45% Syrah, 30% Carignan, 25% Grenache

Degrès : 13,5%

Ph : 3,65

Vinification : vendange manuelle et vinification traditionnelle.
Élevage en cuve.

Garde : 1 à 3 ans.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles 75cl

Dégustation : sous sa robe pourpre et brillante, ce vin dévoile ses arômes de fruits noirs, note d'épices et minéralité.
Bel équilibre et longueur en bouche à boire dans sa jeunesse.

Accord mets et vin : grillade, viande blanche ...



LOUGE Sébastien
Vigneron
34320 FOS

06 18 07 47 96 / contact@domaine-larbussele.com