



DOMAINE DE
L'ARBUSSELE

ENVOL ROUGE

AOP FAUGERES

Cépages : 70% syrah, 20% grenache, 10% carignan

Degrès : 14%

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

Garde : 1 à 5 ans.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles 75cl

Dégustation : sous sa robe pourpre et brillante, ce vin dévoile des arômes de fruits noirs, note d'épices et une pointe de minéralité.
Bouche gourmande et fruité 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