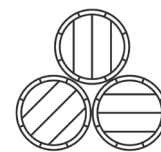


DEMONS & VERMEILLES

2020

DE VINI



CÉPAGE : Mauzac (80%), Melon de Bourgogne (20%)

ORIGINE : Castelreng, Aude

TITRE ALCOOLIQUE : 12 °

SOL : Argilo-calcaire

VINIFICATION : Macération d'un mois en cuve de grès de 10 hectolitres, 15% de raisin égrappé à la main et élevage de 11 mois en cuve de grès. Levures indigènes, non filtré, non collé, non sulfité.

ACCOMPAGNEMENT : Ailes de chauve souris panées sauce safran et piment, chips de betteraves, pickles de panais avec émulsion à l'ancre de bateau. Curry vert de veau et riz au jasmin. Casu marzu, boulette d'avesnes et maroilles.

info@vinilibre.com

<http://devini.fr>

+33 (0) 664 669 508