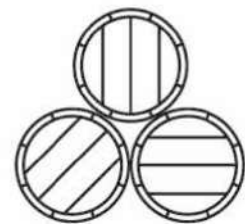


# DÉMONS & VERMEILLES

2021

DE VINI



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

**ORIGINE** : Castelreng, Aude

**TITRE ALCOOLIQUE** : 10,5 °

**SOL** : Argilo-calaire

**VINIFICATION** : Macération d'un mois en cuve de grès de 10 hectolitres, 15% de raisin égrappé à la mains et élevage de 11 mois en cuve de grès. Levures indigènes, 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.

[contact@vinilibre.com](mailto:contact@vinilibre.com)

<http://devini.fr>

+33 (0) 664 669 508