

## Languedoc Mosaïque Rouge 2020

**Cépages :** 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault

Toutes nos sélections sont issues de productions biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.  
Aucun pesticide ou herbicide n'est utilisé.

**Vinification :** Macérations de 30 jours pour la Syrah et pré-fermentaire à froid pour le Grenache.

**Servir à :** 16°-17°C.

**Garde :** Jusqu'à 6 ans.

**Age des vignes :** Entre 20 et 40 ans.

**Alcool :** 14°

**Œil :** Rouge foncé avec des reflets bleutés.

**Nez :** Riche avec des notes de fruits rouges et noirs et d'épices.

**Bouche :** La bouche est gourmande et fraîche, avec des tannins très fins.

### Conditionnement :

- ≈ Bouteille Bourgogne Classique, bague carrée cannelle 660g
- ≈ Diam 3, 44mm
- ≈ Capsule complexe épais personnalisée
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 6 à plat
- ≈ Code Bar : **3760225690048**

### Palettisation :

- ≈ 102 cases per palette
- ≈ 612 bottles per palette

**Terroir :** Toutes les sélections ont été réalisées sur les terroirs de La Clape et des Terrasses du Larzac.

