

# Domaine Font Sarade

## *Cuvée les Pigières*

**Le terroir :** Marne argileuse, garrigue

**Cépage :** 50% Grenache, 25% Mourvèdre, 25% Syrah

**Rendement :** 35hl/ha

**Vendanges :** Vendange manuelle, éraflée

**Vinification :** 25 à 30 jours de cuvaison

**Élevage :** 10 mois en cuve béton

**Conseils du vigneron :**

Après quelques années de garde, ce vin épicé accompagnera tout vos plats de viandes rouges et en sauce.

