

# Cuvée 1938

IGP Pays d'Oc

## LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Argilo-calcaire et semi-côtiaux.

Âge des vignes : 15 à 40 ans

 Carignan, Merlot, Carbernet, Syrah, Grenache

## LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

La Robe : Rouge rubis avec des reflets violette.

Le Nez : Le premier nez est très expressif. Il est empli d'arômes de petits fruits rouges avec des notes florales et de violette.

La bouche : La bouche quant à elle est très fraîche et ronde. C'est un vin de soif, gouleyant et friand, avec une matière légère et des tanins soyeux.

## LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE :

1938 est la cuvée anniversaire élaborée pour fêter les 80ans de notre cave, y sont inscrits tous les noms de nos aînés vigneron.

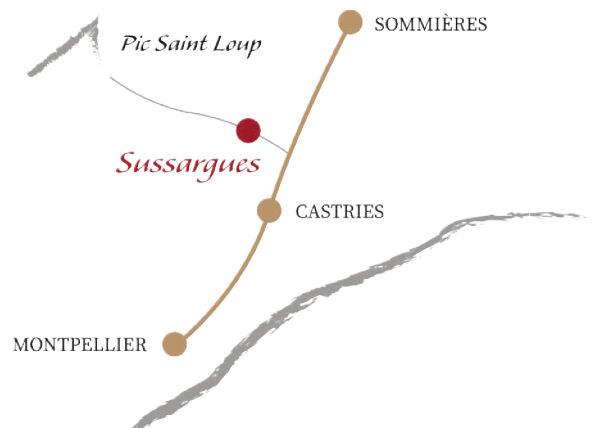
Cette cuvée est élaborée à partir des cépages typiques de la région. Nous utilisons majoritairement le Carignan car c'est un cépage fruité et léger qui rappelle les vins du XX<sup>ème</sup>. La vinification est conduite suivant ce même objectif d'élaborer un vin frais et légers de l'époque. La macération est de très courte durée afin de ne pas trop extraire de matière mais surtout de conserver des arômes fruités.

## LES ACCORDS METS ET VINS :

Par sa facilité à boire, la cuvée 1938 est une bouteille créée de manière traditionnelle pour pouvoir accompagner tous types de repas, comme le faisaient nos aînés. Il pourra aussi très facilement se déguster seul à l'apéritif.

## DURÉE DE GARDE :

2 Ans



Caveau de Sussargues  
Avenue de Lahntal  
34160 Sussargues



contact@vinvaldespins.com  
04 67 86 50 34  
www.vinvaldespins.com  
 Celliers du Val des Pins