

À M'EN DONNÉ



IGP Cévennes

MILLÉSIME :
2022

CÉPAGES :
50% Cinsault, 50% Syrah

AGE DES VIGNES :
40 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire, exposition Nord-Ouest

VINIFICATION :
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes,
macération de 15 jours. Non collé, non filtré.

ELEVAGE :
Cuve et bouteille

DÉGUSTATION :
Nez de fruits rouges et de réglisse. Bouche ample aux
tanins mûrs avec une très belle mâche. Un fort indice de
« picolabilité »...

ACCORDS METS ET VINS :
Entre amis, c'est l'essentiel, pour le reste faites-vous
confiance... IMPORTANT : à carafer 1 à 2h avant !

SO2 TOTAL : <10 mg/L - TAV : 13,5%

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans

UNE HISTOIRE :
À M'en Donné, on est pas là pour être ici... Un vin qui
défend des valeurs avec la puissance des avants et la
fluidité des 3/4. La Syrah et le Cinsault trouvent leurs
places et s'accordent à merveille...