

Arnaud COMBIER
En Parallèle Cinsault
Sans Sulfites Ajoutés

2022

Vin de France



Esprit Nature

Le vin généreux qui reflète les arômes emblématiques de ce cépage gourmand sans surcharger de belles notes de fruits noirs et une finale poivrée.



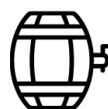
13,5% alcool



100% Syrah



Argilo-siliceux.
Agriculture biologique



Vendange égrappée / Fermentation spontanée à basse température.



Fruits noirs intenses, épicé, avec des tanins souples.



A découvrir sur le pigeon royal/ betterave et navet braisé/ Sauce vinaigrée à l'orange du [Restaurant Salon de Copenhague.](#)



Conseil : Servir entre 12 et 14°C
Garde conseillée : A minima 3 ans.

ARNAUD COMBIER

EN PARALLÈLE

SYRAH

