

Arnaud COMBIER

En Parallèle Cinsault

2022

Vin de France



Esprit Nature

L'alliance de l'affection d'Arnaud pour les cépages méridionaux et sa recherche constante de fraîcheur et souplesse.



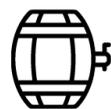
13% alcool



100% Cinsault



Argilo-siliceux.
Agriculture biologique



Extraction par infusion / Levures indigènes / Bio.
Filtration.



Petits fruits rouges acides, groseilles, framboises.
Bouche aérienne, fruité frais, sapide.



[Chez Bread and Wine](#) au coeur de Londres ce cinsault trouve un accord idéal avec le jambon fumé au foin, carottes et sauce au persil.



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

ARNAUD COMBIER

EN PARALLÈLE

CINSAULT

