

## ABRACADABRA ROUGE

DENOMINATION	—	<b>AOP Languedoc</b>
MILLESIME	—	<b>2022</b>
COULEUR	—	<i>Rouge</i>
CEPAGE	—	<i>Syrah, grenache</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl et 150cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
TITRE	—	<i>13,5 %</i>
GARDE	—	<i>3 ans</i>
SERVICE	—	<i>entre 15 et 17°C</i>
PRODUCTION	—	<i>30 000 bouteilles</i>



### *Le Terroir*

*Les raisins sont issus d'un sol argilo-calcaire à dominante argileuse offrant de bonnes réserves en eau.*

### *Dégustation*

*D'une belle richesse aromatique alliant fruits confits et épices. Ce vin offre un bel équilibre en bouche sur la fraîcheur et des tanins fins pouvant accompagner des viandes tendres, des volailles rôties aux herbes et des tajines.*

