



DOMAINE
PAGNON

Pitre 2022

IGP Côtes catalanes rouge - bio

Cépage : 70% syrah - 30% cabernet sauvignon

Terroir : Sol profond limono-calcaire des berges de l'Agly à Torreilles



ACCORDS METS ET VINS : Tarte aux tomates, grillade, plateau de charcuterie, plateau de fromages.

Notes de dégustation



Robe rubis, et claire



Petits fruits rouges, côté grenadine



Grenadine, léger, fluide

Potentiel de garde, jusqu'à 2 - 3 ans

Petite histoire:

Macération courte, vendanges de nuit pour garder une belle fraîcheur. Les tanins sont ronds. Vous pouvez le rafraichir une 1h avant de le boire.

Ici sur la photo notre petit Jean, avec son regard rieur et tellement coquin ...