



## Le Pin de Parazols

— France — Languedoc-Roussillon

Nous aimons cette petite pépite venue tout droit du Languedoc. La robe, couleur cerise, présente une belle intensité. Les arômes de fruits rouges mûrs (myrtille, cerise) dominent un nez où pointent des notes de pain grillé et d'épices. La bouche est harmonieuse, parfaitement équilibrée entre rondeur et structure. Un Minervois sur le fruit et parfaitement équilibré !

### Note de dégustation

Ce vin se marie bien avec des plats copieux tels que les viandes grillées, les ragoûts ou les fromages affinés. Il est également un bon choix pour une cuisine méditerranéenne, comme les légumes rôtis ou les plats avec des olives et des herbes.

### Commentaires

### Fiche Technique

Cépage	Cinsault, Grenache, Syrah
Degré d'alcool	13%
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Couleur du vin	Rouge
Label	HVE

Allergènes	Contient des sulfites
Type de vin	Tranquille
Millésime	2020
Pays	France
Région	Languedoc-Roussillon