



Samso

— France — Languedoc-Roussillon

La robe est grenat translucide. Le nez est fin, floral, avec une touche d’encens et de violette. La bouche est ronde, ample, veloutée, limite aérienne, avec un fruit présent, des notes florales, et un léger perlant qui apporte de la fraîcheur.

Note de dégustation

En 1997, le domaine se convertit entièrement à la biodynamie sous l’impulsion d’Emmanuel Cazes puis de Lionel Lavail. Aujourd’hui, le vignoble couvre une superficie de 220 ha qui, chaque année, donnent naissance à des cuvées d’exceptions sur l’ensemble des terroirs du Roussillon que ce soit en Côtes Catalanes, en Rivesaltes ou en Côtes du Roussillon sur les blancs, les rosés et les rouges.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Cinsault	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d’alcool	11,5%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Millésime	2022
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Label	BIO	Région	Languedoc-Roussillon