

« Fériadelle » 2010 IGP Conté Tolosan Tarn et Garonne rouge

*Médaille d'Or
au Concours Agricole de Paris 2011*



La cuvée « Fériadelle » est la dernière née de la cave de Saint-Sardos. Elle est destinée à séduire les nouveaux consommateurs par son côté fruité et sa douceur en bouche.

Ce vin tout en élégance, vous charmera par ses arômes de fruits surmûris et sa rondeur en bouche.

Nos conseils

A déguster légèrement frais, ce vin s'appréciera tout autant en apéritif qu'au court d'un repas estival.

Ce vin plaisir et festif est à déguster « Entre Amis » afin de l'apprécier à sa juste valeur.

Le terroir

Cette cuvée provient de sélections de vignes conduites en lutte raisonnée, sur les sols argilo siliceux des hautes terrasses de la Garonne.

L'encépagement

Syrah – Merlot

La vinification

Après égrappage, la vendange est vinifiée à basse température avec une macération très courte dans le but d'avoir du fruit, de la couleur et peu de tanins.