LE PRIMEUR

Le Primeur Castagne

2026

RÉGION

Lavelanet-de-Comminges,
Sud Toulousain,
Comminges, Volvestre

TYPE DE VIN

Rouge

CÉPAGES

50 % Syrah
50 % Merlot

DEGRÉ

14 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Fruité & Epicé

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Vinification par cépages en levure indigènes et en infusion afin de garder la douceur et le fruité. Décuvage rapide. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES



Fruits rouges mures





Epices douces

Notre Primeur est le reflet de ce beau millésime 2026. En bouche une belle matière, proposant des notes de fruits rouges mures et d'épices douces. A partager en famille, entre amis au tour d'une charcuterie locale lors d'un Apéro!

Bertrand HENRY
VIGNERON