

VOLUBILIA

Vin Rouge Kasher du Maroc

CÉPAGES

- Syrah 65 %
- Tempranillo 35 %

VIGNOBLE

- Production : 10 000 bouteille
- Terroir : Sols argilo-calcaires
- Gestion du domaine : Viticulture raisonnée en conversion biologique, enherbement un rang sur deux
- Rendement : 40HL/HA

VINIFICATION

- Vendanges: 100 % Manuelle.
- Vinification : Tri manuel et fermentation à basse température
- Élevage : 15 mois en cuve

NOTES DE DÉGUSTATION

- Un vin d'une grande complexité au nez de fruits noirs et d'élégance. La bouche est riche, avec une belle texture tannique et se termine par une pointe de douceur.
- Température idéale de service : 18° C

ACCORDS METS & VINS

- Se marie à merveille avec toutes sortes de viandes rouges et de plats traditionnels légèrement épicés.

POTENTIEL DE GARDE

- A déguster dans sa jeunesse : (dans les 3 ans) pour apprécier sa fraîcheur et ses superbes arômes de fruits noirs et d'épices.
- A déguster à son apogée : (3-5 ans) pour bénéficier de nouvelles notes de chocolat et de cèdre.



VILLA VOLUBILIA

VOLUBILIA

Vin Rouge Kosher du Maroc

GRAPES

- Shiraz 65 %
- Tempranillo 35 %

VINEYARD

- Production : 10 000 bottles
- Terroir : Clay-limestone
- Vineyard management : Sustainable viticulture in organic conversion, cover crop every other row.
- Yield: 40HL/HA

WINEMAKING

- Harvest : 100 % Manual harvesting
- Wine-making : Manuel sorting and low temperature fermentation
- Ageing : 15 months of aging in tanks

TASTING NOTES

- A wine of great complexity with a nose of dark fruits and elegance. The palate is rich, showcasing a lovely tannin texture, and finishes with a hint of sweetness.
- Ideal serving temperature : 18° C - 65° F

FOOD PAIRING

- Pairs wonderfully with all kinds of red meats and traditional mildly spiced dishes.

POTENTIEL DE GARDE

- To enjoy in its youth: (within 3 years) to appreciate its freshness and superb aromas of dark fruits and spices.
- To enjoy at its peak: (3-5 years) to benefit from new notes of chocolate and cedar.



VILLA VOLUBILIA