



LA PUNITION

AOP Côtes de Provence La Londe

ROUGE 2023

GASTRONOMIE

La Puntition tient son nom de la longue et difficile vendange d'une parcelle de vieux ceps de Carignan plantés en 1945. Suave et harmonieuse, cette cuvée dévoile sa générosité avec des tannins ronds et une bouche gourmande.

Robe : Grenat éclatant aux reflets violets

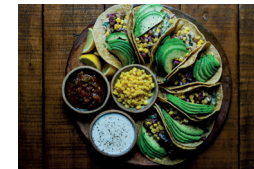
Nez : Distingué aux notes poivrées et kirschées

Arômes : Fruits noirs confits et épices légères

Accords mets et vins : Charcuterie, tapas, plats provençaux, viandes et légumes grillées



Assiette mixte



Tacos de légumes



Suprême de volaille



Vieux Carignan (80%),
Grenache (20%)



78 ans
Sol mica-schistes



3 à 5 ans



18 à 20 °C



Vinification traditionnelle
Fermentation en cuves de
béton



Travail du sol permanent, ni
désherbants ni insecticides,
certifié Vin Biologique par
ECOCERT



75 cl