



# Le Languedoc Rouge



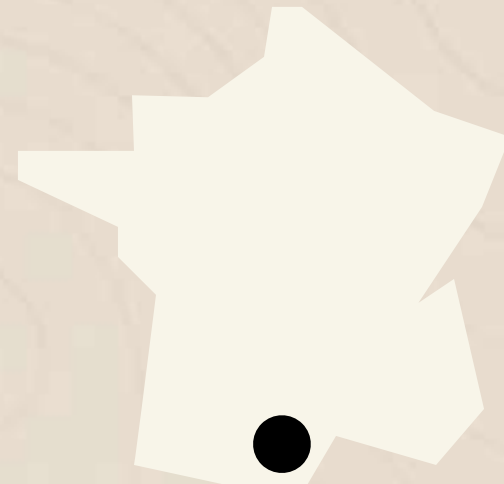
Lasagnes



Marie-Paule à Ribaute

## AOC Languedoc

Depuis cinq générations, la famille de Marie-Paule, vigneronne Oé, cultive des vignes situées à flanc de coteaux entre Narbonne et Carcassonne. Très sensible au respect de l'environnement, son père a commencé en 1986 par officialiser ses méthodes de travail en demandant la certification biologique.



Léger  
Fruité



Puissant  
Tannique

## LA DÉGUSTATION

### Cépages

40% Grenache  
30% Syrah  
30% Carignan

### Service

Servir entre 15 et 17°C

### Palais

Bouche dense et souple avec une belle structure

### Accords mets/vin

Apéritif, barbecue, plancha ou lasagnes, caponattas siciliennes, raviolis à la sauce tomate, moussaka

### Nez

Notes de fruits rouges cuits et de poivre noir

### Millésime

2019

### Degré d'alcool

14%

### Conseil

À déguster dans les 5 ans