



Secluded

Dedicated

Organic

Fun

Vision

## Les 7 Quelles N.V



**Região:** IGP Vancluse - Luberon

**Castas:** 65% Pinot Noir  
35% Cabernet Sauvignon

**Teor alcoólico:** 12,5% vol.

**Fermentação:** fermenta durante 8 dias em cubas de inox a temperatura controlada, com remontagem diária. Terminada a fermentação, prolonga-se um processo de maceração por mais 5 a 6 dias.

**Estágio:** 6 meses em barricas e toneis, ambos usados, de carvalho francês. Posteriormente, ficará um ano em garrafa antes de ser disponibilizado ao mercado.

**Notas de Prova:** notas de groselha vermelha e cerejas negra, com aromas a madeira de floresta densa; cor ruby, leve, directo e delicado. Na boca é frutado e suave.

**Harmonização:** Pratos de peixe ou de carnes brancas.

UNLOCK  
WINES