



# LA PUNITION

## AOP Côtes de Provence

### ROUGE 2022

#### 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

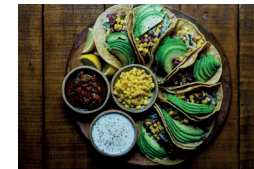
**Nez :** Distingué aux notes poivrées et kirschées

**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

