



Co-Fermentation

2024

ROUGE LÉGER • VIN DE FRANCE

Syrah 33%, Grenache 33%, Macabeu 33%

750 ml | ALC 12,5% vol.

Acidité Totale : 3.30 g/l

pH : 3.42

Cette cuvée est le fruit d'une cofermentation de Grenache Noir et de Macabeu, complétée par une presse directe de Syrah. Entre rosé gastronomique et rouge léger, elle tire le meilleur de chaque profil, offrant une complexité aromatique, une fraîcheur vibrante et une finesse saisissante.

La gamme signée Nathan Menou se distingue par des étiquettes aux formes singulières, traduisant en visuel les sensations laissées par le vin en bouche. Ici, une rondeur évoquant un bonbon acidulé, soutenue par une couleur vive et percutante.

Nathan Menou

Nathan Menou est un sommelier qui défend une approche sensible et décomplexée du vin.

Après plusieurs expériences dans des établissements de référence, il a notamment été chef sommelier du N°5 Wine Bar à Toulouse, plusieurs fois élu Meilleur Bar à Vin du Monde, ainsi que de la Compagnie des Vins Surnaturels à Paris.

Reconnu pour sa capacité à construire des sélections exigeantes tout en restant accessibles, il valorise avant tout des vins sincères, droits, et fidèles à leurs terroirs.

Depuis plusieurs millésimes, il vinifie sa propre gamme dans des domaines recherchés tels que le Domaine Dupré Goujon, le Château Bois Brinçon, le Domaine du Grand Grès, et désormais également avec le Domaine Torredemer-Mangin.

Aujourd'hui, il exerce à la Maison Pellestor Veyrier (étoilé Michelin 2026), où il développe, aux côtés du chef Quentin Pellestor-Veyrier, des accords justes et subtils, pensés pour accompagner une cuisine vivante et créative.