

Puissant

Mature

Traditionnel



Service
17°

Garde
10 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée authentique élaborée dans le respect des traditions de 1956. Une bouche longue, riche et puissante avec des tanins présents tout en finesse.

PALETTE AROMATIQUE



cerise noire



épice



sous-bois

Acidité



Tanins



Volume en bouche



Fraîcheur



Gourmandise



CÉPAGES

75% Grenache noir
15% Syrah
10% Mourvèdre
et Cinsault



TERROIR

Une cuvée issue d'une sélection parcelle de vieilles vignes. Récoltes manuelles à pleine maturité en milieu et fin de vendanges. Faibles rendements.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (6 à 8 semaines). Eraflage partiel.

ÉLEVAGE

50% en vieux foudre centenaire
50% en foudre récent

ACCORDS METS ET VINS

Une daube de boeuf à la provençale
Un rôti de sanglier
Une côte de boeuf grillée

