

Gourmand

Fruité

Rond



Service
17°

Garde
7 ans

LE MOT DU SOMMELIER

La gourmandise à l'état pur. Un cru d'une belle complexité, ample et charnu, aux tanins serrés qui plaira au plus grand nombre par ses notes de fruits rouges.

PALETTE AROMATIQUE



framboise



myrtille



menthe poivrée

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

65% Grenache noir
35% Syrah

TERROIR

Un vignoble adossé au versant sud-est des Dentelles de Montmirail, constitué de marnes noires. La roche mère est fractionnée, broyée, dû à un phénomène unique en Vallée du Rhône, nommé le Diapir de Suzette. Présence également d'un sol argilo-calcaire caillouteux. Récoltes manuelles à maturité.



VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Longue cuvaision de 3 à 5 semaines. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

ACCORDS METS ET VINS

Une épaule d'agneau
Un lapin caramélisé aux épices
Une daube de boeuf à la provençale