

Sucré

Structuré

Ample



Service
17°

Garde
5 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée structurée et puissante apportée par un terroir sec et aride.

PALETTE AROMATIQUE



mûre



épices

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

65% Grenache noir
25% Syrah
10% Mourvèdre



TERROIR

Un vignoble baigné de soleil, situé à 110 mètres d'altitude à l'est d'Orange et posé sur un lit d'argile rouge et une multitude de gros galets qui s'enfoncent dans le sol jusqu'à 10 mètres de profondeur.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Cuvaion moyenne de 15 jours. Eraflage total à réception des raisins.

Délestages pour une fine extraction de la couleur, remontages quotidiens, pigeages manuels.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

ACCORDS METS ET VINS

Un boeuf braisé aux carottes
Un petit salé aux lentilles
Un chou farci
Un plateau de fromages

