

Fruité

Épicé

Croquant



Service
17°

Garde
5 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée riche avec une belle harmonie et des tanins fermes. Un bon rapport qualité-prix.

PALETTE AROMATIQUE



cerise griotte



violette



clou de girofle

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

65% Grenache noir
25% Syrah
10% Mourvèdre



TERROIR

Un vignoble étendu sur les bords de l'Aygues, sur les communes de Sainte-Cécile-les-Vignes, Tulette et Rochegude. Les vignes sont cultivées sur des sols argilo-limoneux et caillouteux.

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 navarin d'agneau
Une joue de porc confite au vin rouge
Un plateau de fromages