

Généreux

Profond

Complexe



Service
17°

Garde
7 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Un cru généreux et complexe qui présente une belle fraîcheur aromatique, un équilibre en bouche parfait et une belle structure grâce à l'élégance de ses tanins.

PALETTE AROMATIQUE



cassis



poivre noir



fraise
des bois



clou de girofle



muscade

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

60% Grenache noir
30% Syrah
10% Mourvèdre,
Cinsault



TERROIR

Un vignoble situé sur Vacqueyras, protégé par les Dentelles de Montmirail, et doté d'une grande diversité de sols et de terroirs qui confèrent une belle richesse aromatique à cette cuvée.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (21 jours). Eraflage total. Délestages pour une meilleure extraction de la couleur, remontages, pigeages manuels.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

ACCORDS METS ET VINS

Un pigeon rôti, sauce au vin
Un coquelet aux patates douces
Un plateau de fromages