

Complexe

Dense

Élégant



Service
17°

Garde
7 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée issue d'un terroir d'altitude qui lui procure puissance et élégance. Des tanins exprimés avec délicatesse.

PALETTE AROMATIQUE



cerise noire



romarin



thym



régliasse

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

65% Grenache noir
35% Syrah

TERROIR

Un vignoble situé au coeur des Dentelles de Montmirail, sur le massif de la Roque Alric (250-500 mètres d'altitudes), et issu du Trias. Cette formation géologique de roches calcaires du Jurassique et du Crétacé offre un terroir exceptionnel. Récoltes manuelles à maturité optimale.



VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (3 à 5 semaines). Eraflage total. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

ACCORDS METS ET VINS

Un papeton d'aubergines
Un filet mignon de porc
Des tripes à la provençale