

Élegant

Boisé

Fin



Service
17°

Garde
10 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Des tanins patinés avec justesse de par son élevage en barrique, qui confère à cette cuvée une grande élégance, une belle concentration et une jolie fraîcheur en bouche.

PALETTE AROMATIQUE



cerise



poivre noir



vanille

Acidité ●●●●●

Tanins ●●●●●

Volume en bouche ●●●●●

Fraîcheur ●●●●●

Gourmandise ●●●●●

CÉPAGES

65% Grenache noir
20% Syrah
10% Mourvèdre
5% Cinsault



TERROIR

Une cuvée issue d'une sélection rigoureuse de raisins issus des coteaux et hauteurs de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Récoltes manuelles à pleine maturité en milieu et fin de vendanges.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Longue cuvaison (21 jours). Egrappage partiel. Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.

ÉLEVAGE

Elevage 80% en cuve et 20% en barrique neuve.

ACCORDS METS ET VINS

Un agneau de Sisteron confit à l'huile d'olive et sa purée d'artichauts
Un magret de canard mariné aux abricots et romarin.

