

*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.

