

**TERROIR :**

Sol argilo-calcaire, très caillouteux.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache

VINIFICATION :

Vendange manuelle à maturité optimale avec tri grain par grain. Éraflage total. Cuvaison longue de 45 jours en cuve bois tronconique avec pigeage manuel quotidien.

ÉLEVAGE :

En barriques neuves de 225 et 228 litres pendant 24 mois.

DÉGUSTATION :

Un vin d'exception. Robe rubis intense. Un nez puissant et complexe de mûre, de vanille, de cacao, de moka mais également des notes poivrées, de réglisse et de tabac. La bouche est ample, suave, veloutée. Elle révèle des arômes de liqueur de framboise noire et de truffe qui tapissent les coins les plus difficiles à atteindre du palais. Les tanins sont nets, soyeux bien fondus dans ce magnifique équilibre.

ACCORDS METS & VIN :

Il est conseillé de le carafier avant de servir.
Compagnon idéal d'un lièvre à la royale.

GARDE :

A boire dans les 15 ans.
Servir à 15-17°C.

