



TERROIR :

Sablo-argileux calcaire, caillouteux.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Syrah
Grenache

VINIFICATION :

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

ÉLEVAGE :

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

DÉGUSTATION :

Le nez associe des arômes de cerise, de cacao, avec des notes de vanille et de tabac blond. En bouche, ce vin riche, dense et suave, offre de délicieuses saveurs de mûre. Il est puissant, onctueux et révèle une persistance extraordinaire grâce à une finale aux tannins parfaitement mûrs.

ACCORDS METS & VIN :

A carafier avant de servir.
Compagnon idéal d'un civet de lièvre.

GARDE :

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

