



CÉPAGES

Syrah
Grenache Noir

2020



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 300m à 500m.
Viticulture durable à base d'observation, de prévention
et d'écoute des grands équilibres naturels

VINIFICATION

Sélection parcellaire, éraflage total avant foulage.
Vinification en cuve béton cuvaïson longue.
Pressurage sur pressoir vertical après sa
fermentation alcoolique. Fermentation malolactique
après pressurage dans cuve inox.
Elevage durant 18 mois en foudre et fûts de chêne.
Degré alcoolique: 14,5°



GARDE

5-10 ans

DÉGUSTATION

Une approche gustative généreuse marquée par
des arômes de sous-bois et d'épices douces.
Des notes de fruits rouges bien juteux se révèlent
après aération.
En bouche, l'attaque ample et soutenue révèle toute
l'élégance et la finesse de cette sélection
parcellaire.

Servir entre 16° et 18°C

ACCORD METS ET VINS

Cette cuvée de prestige accompagnera volontiers
une jolie pièce de bœuf grillée au feu de bois, un
gigot d'agneau ou encore une daube provençale.

