

# Dupéré Barrera

2018



## Cépages

Syrah



## Terroir

Arènes granitiques et plages alluvionnaires, vignoble en coteaux orienté sud, climat d'influence méditerranéenne.



## Vinification

Récolte manuelle des raisins.

Cuaison longue classique en cuve béton avec une macé-ration soignée.

Elevage 18 mois en futs de chêne.

Degré alcoolique : 14°



## Garde

10 - 15 ans



## Dégustation

Une belle robe pourpre, profonde et dense.

Un nez complexe et puissant sur le fruit noir et les notes épicées, de réglisse et de fumé.

Une bouche aux tanins veloutés, une belle complexité aromatique et de la structure.

Une longueur en bouche soutenue, témoin de sa finesse.



## Accord mets & vins

L'Hermitage mettra en valeur une viande rouge gouteuse et marinée comme un lièvre à la royale.

