



Cépages

Syrah
Grenache noir



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, cuvaison longue. Pressurage sur pressoir vertical après sa fermentation alcoolique. Fermentation malolactique effectuée après le pressurage dans une cuve inox. Elevage durant 18 mois en foudre et fûts de chêne.

Degré alcoolique : 14,5°



Garde

5-10 ans



Dégustation

La robe est intense et profonde. Le nez complexe est marqué par des arômes de sous-bois et d'épices douces. Des notes de fruits rouges juteux et gourmands se révèlent après aération. En bouche, l'attaque ample et soutenue révèle toute la richesse et l'élégance de cette sélection parcellaire.

Belle longueur, qui témoigne de sa finesse.

Servir entre 16 et 18°C



Accord mets & 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.

2020

