



2016

Médaille d'Or au Concours
de Vinsobres 2017



Cépages

60 % Grenache, 30 % Syrah et 10 % Mourvèdre

Production

30 000 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire situé dans le massif des Dentelles de Montmirail.
Certaines vignes sont cultivées en terrasse.

Vinification

Ce vin est issu de raisins triés et vendangés manuellement. L'assemblage final provient de cinq cuves différentes dont les longues macérations ont été gérées indépendamment.

Élevage

En cuve durant 10 mois minimum avant mise en bouteille.

Descriptif

Robe grenat à reflets pourpres. Un nez intense et complexe : fruits à l'eau de vie (pruneau, cerise, ...) qui doucement font place aux amandes grillées. Arrivent ensuite des arômes de garrigue, de cassis et de notes poivrées. C'est un vin qui s'avère volumineux en bouche, avec des tanins soyeux et qui demeure souple, frais et gouleyant.

Conseil du sommelier

A consommer à 15/18 °C avec une escalope de veau panée au jambon de Parme.
En accompagnement des viandes rouges, gibiers, magrets, fromages,
garde 4 à 7 ans.



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE