

2017



Cépages

50 % Syrah, 40 % Grenache et 10 % Mourvèdre

Production

6 800 Bouteilles 75 cl et 150cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire et Vieilles Vignes parfois âgées de plus de 75 ans, de rendement inférieur à 35 hl/ha et provenant du massif des Dentelles de Montmirail.

Vinification

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

Élevage

En cuve durant 18 mois. La mise en bouteille s'effectue près de 2 ans après récolte.

Descriptif

Robe pourpre à reflets violines. Un concentré de ce que représente pour nous Fenouillet. Des fruits blancs, des fruits de baies, des fruits rouges compotés. Le résineux de nos cyprès côtoie le balsamique du terroir et se lie harmonieusement à l'empyreumatique de l'élevage. L'équilibre en bouche s'avère ainsi aussi puissant que souple et persistant.

Conseil du sommelier

A consommer à 15/18 °C avec une Daube de Taureau, un Magret de canard aux figes de Barbarie ou en accompagnement des viandes rouges, gibiers, fromages, etc... selon vos souhaits, voici un vin qui réjouira les amateurs de vins de garde (5 à 8 ans).



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE