

2019



Cépages

35 % Grenache, 65 % Syrah

Production

2 000 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Superbe terroir argilo calcaire situé sur les communes de Lafare et de La Roque Alric.

Vinification

La vinification reste traditionnelle. Pigeage et délestage sont de rigueur avec une fermentation alcoolique à 28°C.

Élevage

6 mois d'élevage en cuve béton.

Descriptif

Ce vin présente une couleur rubis aux reflets cerise. La robe est brillante et profonde.

Le nez est ouvert et gourmand. Il dévoile des arômes de fruits noirs confiturés comme la mûre, le cassis, relevés par une pointe de fraîcheur mentholée.

L'entrée en bouche est souple et délicate. Celle-ci évolue sur un milieu de bouche qui offre une matière juteuse, caractérisée par de subtiles touches d'eucalyptus. La trame tannique est dense. La finale est marquée par de jolis amers.

Conseil du sommelier

Ce vin est du velours de fruit. Il sera apprécié à une température de 16° CDe par son caractère gourmand et fruité il appelle à une cuisine de copains et de convivialité.

Exemple d'accords:

Ribs de porc marinés au paprika et bien grillés, carottes glacées et frites maison.

Os a moelle rôti au four, tranche de pain de campagne grillée et fleur de sel.

Bavette de bœuf poêlée aux échalotes, écrasée de pomme de terre.

Commentaire de dégustation par l'école hôtelière de Tain l'Hermitage



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE