

2020



Cépages

65 % Grenache, 27 % Syrah et 8 % Carignan

Production

33 300 Bouteilles 75cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire et silice

Vinification

Ce vin est l'assemblage de cuves provenant de 3 terroirs différents. Chaque macération est gérée indépendamment selon une méthode traditionnelle, sur une durée moyenne de 10 à 15 jours et vise à refléter au mieux la typicité de chaque terroir.

Descriptif

Robe grenat à reflets pourpres

La première sensation au nez est marquée par des parfums de fruits rouges juteux, comme la fraise des bois et la framboise, ainsi que des arômes d'épice tel que le poivre noir et la réglisse.

La bouche est fraîche et évolue sur une matière souple et soyeuse. Les tanins sont denses et parfaitement fondus. Une fraîcheur subtile apporte de l'éclat et de l'équilibre.

Conseil du sommelier

Température de service: 14/16°C

Ce vin demande une cuisine conviviale aux chairs fines comme des filets de poulets marinés au thym et au citron confit, grillé au barbecue, un saucisson brioché lyonnais aux pistaches, jus au Madère ou caille rôtie aux raisins, mousserons et cèpes sautés au beurre persillé.

Potentiel de garde entre 3 et 5 ans.

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

OVERSANT



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE