

2022

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

Il sera apprécié à une température de 16°C .

Ce vin est du velours de fruit, par son caractère gourmand, il appelle à une cuisine de convivialité.

Exemple d'accords:

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

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