



Accords mets et vins

Il se déguste sur des fromages à pâte persillée ou de vieux.
Comtés affinés. Accord parfait sur des desserts à base de praline
et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et servir à 15 °C.

Détails

Dégustation

Robe : Robe évoluée sur des teintes noisettes et orangées.

Nez : Notes torréfiées et subtiles notes de liqueurs de noix.

Garde : Éternelle

Température de service : 15°

Caractéristiques

Terroir : Schistes décomposés et marnes noires, en exposition sud.

Cépage : 90 % Grenache noir - 5% Maccabeu - 5% Carignan.

Vendange : Récolte manuelle. Vendange éraflée.

Viticulture : Labour

