Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Gibiers, cassoulet, viandes rouges ou en sauce, fromages

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Syrah 30%, Carignan 30%, Grenache 20 %, Mourvèdre 20%
Vendange : Vendange mécanique
Viticulture : Les vignes sont taillées en cordon de royat afin de gérer la vigueur et donc la production. Le travail du sol est entièrement mécanique, épamprage manuel lors du relevage des fils. L'apport d'engrais est organique
Vinification : Chaque vigne est vendangée et vinifiée séparement afin d'extraire le meilleur de chaque cépage. Dès la réception nous mettons les cuves au froid afin d'extraire la couleur, le fruit et les arômes plus facilement. Nous vinifions ensuite avec des délestages ou remontages journaliers autour des 21 à 24 degrés en fonction des dégustations de chaque cuve.Les derniers jours qui succèdent la coule et le pressurage nous rechauffons les cuves afin d'arrondir la bouche , d'équilibrer la structure et la puissance.
Elevage : A la fin des vinifcations, nous procédons à l'assemblage des différentes cuves et quelques jours après nous mettons le vin en barriques bourguignones

Dégustation

Robe : Rouge sombre, rubis
Nez : Sous bois, mûre
Bouche : Griotte, cassis, épices
Finale : Long en bouche, notes finements boisées
Garde : Jusqu'à 8 ans
Température de service : 19 degrés, ouvrir 15 minutes avant le service