Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Apéritif, toasts, pizzas, salades, pates, charcuteries, grillades

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Grenache 50% Mourvèdre 40% Syrah 10%
Vendange : Vendange mécanique, tôt le matin, avec nettoyage et éraflage des grappes
Viticulture : Les vignes prévues pour l'assemblage de ce vin sont situés dans les semi cotaux avec un rendement de 40 hectos par hectare. Désherbage mécanique, palissage, travail du sol pour une meilleure assimilation des minéraux.
Vinification : A la réception, lorsque la vendange arrive sur la table de tri, nous saignons les premiers jus en les mettant directement en cuve à 4 degrés pendant 48 heures. Après le débourbage nous travaillons les jus sur lies fines avant de lancer la fermentation ce qui nous permet d'extraire plus d'aromes et d'obtenir un meilleur volume en bouche.
Elevage : Après les vinifcations, la mise en bouteille est prévue au printemps

Dégustation

Robe : Rose saumon
Nez : Floral, framboise
Bouche : Gourmand, groseille, gras
Finale : Agrumes
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 10 à 12 degrés