



Accords mets et vins

viandes, gibiers, cuisine en sauce

Détails

Dégustation

Robe : Belle robe avec reflets violacés

Bouche : Attaque en bouche nerveuse et puissante, le fruit noir très mûr qui est tout de suite présent est immédiatement complété par des notes de poivre blanc et d'épices douces. Non collé ni filtré, la bouche est charpentée avec une très forte sensation de « minéralité »

Température de service : 17° afin de mettre en évidence sa fraîcheur, ses fruits rouge très mûrs.

Caractéristiques

Cépage : 50% Grenache & 50% très vieux Carignans

Vinification : Traditionnelle, en cuve

