



Accords mets et vins

Viande en sauce ,Gibier , plateau de fromages

Détails

Caractéristiques

Cépage : Grenache 60%,Syrah 40% (Complantés sur la même Parcelle)

Vendange : Vendanges Manuelles en petites caisses

Vinification : Macération de 20 Jours en Cuves Béton.

Elevage : Élevage en vieux fûts de chêne pendant 18 Mois

Dégustation

Robe : Couleur rouge sur des reflets légèrement ambrés

Nez : Un nez de fruits rouges et d'épices.

Bouche : Vin de terroir sur des arômes de violette,d'épices et de petits fruits rouges

Finale : Finesse et Complexité se mêlent pour offrir une grande longueur en bouche.

Garde : Potentiel de garde de 10 à 15 Ans

Température de service : 16°

